Мой ленивый огород

Г.А. КИЗИМА

55 ЛЕТ ОПЫТА



КОНСЕРВИРОВАНИЕ И ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ

опытных садоводов и огородников



БОЛЕЕ 1 000 000 ЧИТАТЕЛЕЙ


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Рецепты заготовок, представленные в этой книге, выбраны автором — известным садоводом-любителем Галиной Александровной Кизимой неспроста. Дело в том, что все они отвечают главным критериям дачников, которые хотят сохранить выращенный своими руками урожай — быстро, вкусно и безопасно. Многие рецепты были присланы автору ее читателями, но большинство она апробировала за 55 лет дачного стажа сама, поэтому готова ручаться за каждый из них.

- Галина Кизима
  -
  - Предисловие автора
  - Предостережения
  - Хранение
    - Как сохранить картофель и овощи в свежем виде
    - Особенности хранения лука
    - Простой способ хранения чеснока
    - Хранение урожая тыквенных культур
    - Хранение урожая груш и яблок
  - Сбор урожая
    -
    - Перед сбором
    - Уборка урожая ягод
    - Как сохранить ягоды в свежем виде?
  - Другие виды заготовок из пряных трав
    -
    - Приправа для супов
  - Куда девать негабаритную продукцию
    - Мелкий лук и чеснок маринованный
    - Куда девать мелкую морковь?
    - Куда девать картофельную мелочь?
    - Что делать с мелкой свеклой?
    - Как использовать стрелки лука и чеснока?
    - Что делать с крупными тыквами?
  - Небольшие хитрости
    - Как сохранить ягоду, протертую с сахаром
    - «Вечные» дрожжи из хмеля
    - Как отмыть руки, окрашенные соком свеклы, вишни и др. фруктов?
  - Некоторые полезные сведения
  - Заготовки

- Грибная солянка
- Капустно-овощное ассорти
- Ассорти с капустой для хранения в холодильнике
- Пикантный салат из капусты для быстрого употребления
- Рецепты корейских салатов
  - Первый рецепт
  - Второй рецепт
  - Третий рецепт
- Капуста по-восточному
- Быстрая засолка капусты
- Скоростная засолка грибов
- Салат из яблок, моркови и грецких орехов
- Брюква, репка или турнепс по-чешски
- Овощная тушенка
- Маринованные приправы
- Икра из баклажан
- Кабачково-баклажанная икра
- Баклажанная икра без перца
- Баклажанная икра без моркови
- Икра из запеченных баклажанов с чесноком
- Баклажаны в растительном масле (без добавок)
- Баклажанная икра без томатов
- Баклажаны по-румынски
- Баклажаны в томатном соусе
- Острые баклажаны на зиму
- Неострые баклажаны на зиму
- Баклажаны фаршированные по-испански
- Икра пикантная (из соленых огурцов вместо баклажан)
- Морковная икра
- Икра из томатов
- Кабачковая икра
- Перец сырой в томатном соке
- Заготовка свежего болгарского перца
- Томаты в собственном соку
  - Первый способ
  - Второй способ
  - Третий способ
- Десертные томаты
- Томаты в желатиновом желе
- Кукуруза с помидорами по-американски
- Репа впрок

- Заправка для борща
- Заправка для солянки
- Овощи с фасолью на зиму
- Зимняя заготовка овощей с фасолью без масла
- Салат с рисом на зиму
- Корневой сельдерей по-гречески
- Заготовка из тыквы по-венгерски
- Салат из перца
- Салат из сырых овощей (сахалинский)
- Салат-ассорти
- Овощной салат на зиму
- Салат из зеленых томатов
- Салат из зеленых томатов (дунайский)
- Зеленые томаты на зиму
- Красные томаты с зеленью на зиму
- Томаты на меду
- Зимний салат из свеклы
- Осенние радости (финский рецепт)
- Салат «Все, что есть под рукой»
- Самый простой способ приготовления лечо
- Лечо (с уксусом)
    - Первый рецепт
    - Второй рецепт
- Лечо (без уксуса)
- Лечо болгарское
- Лечо из кабачков
- Болгарский перец с антоновкой
- Свекольно-сливовый салат
- Овощи с тыквой
- Овощной салат «Лето»
- Капустный зимний салат
- Томат и перец в лимонной кислоте
- Томаты с яблоками и луком
- Салат из огурцов (можно использовать переросшие огурцы)
- Цукини в томатах
- Уральский рецепт для огурчиков и помидорчиков
- Салат «ЗИМНЯЯ РАДОСТЬ»
- Маринованные томаты
- Маринованные кабачки
- Кабачки маринованные с корицей и черным перцем
- Кабачки необычного вкуса на зиму

- Перец с чесноком
- Маринованные овощные ассорти
- Состав смеси первый
- Состав смеси второй
- Состав смеси третий
- Состав смеси четвертый
- Грибы, отваренные в собственном соку
- Грибы с лимонной кислотой для зимнего хранения
- Грибы, жаренные для зимнего хранения

○ Квашение и соление

-
- Квашеная капуста
- Квашеная капуста с можжевельником
- Капустно-овощное ассорти
- Ассорти с капустой для хранения в холодильнике
- Пикантный салат из капусты для быстрого употребления
- Капуста по-восточному
- Капуста по-мексикански
- Капуста «Райское наслаждение»
- Овощной физалис на зиму
- Баклажаны соленые
  - Первый способ
  - Второй способ
- Баклажаны фаршированные соленые
  - Первый рецепт
  - Второй рецепт
- Простой рецепт засолки сырых баклажан
- Баклажаны в томатном соку
- Соленые патиссоны или кабачки
- Тыква, квашенная по-фински
- Мура тура (квашение особой овощной смеси по-фински)
- Самый распространенный способ засолки огурцов
- Огурцы, засоленные в огурцах
- Старинный способ засолки огурцов
- Огурцы в яблочно-тыквенном соку
- Необычная засолка огурцов
- Огурцы, засоленные с яблоками или болгарским сладким перцем
- Засолка зеленых томатов

- Зеленые томаты с чесноком
- Соленые арбузы

○ Маринады и консервирование
-
- Различные заправки для консервирования овощей, фруктов, ягод
- Заливка «Смородинка»
- Заливка «Аргус»
- Заливка «Малиновка»
- Заливка «Барбарисовая»
- Заливка из жимолости
- Медовая свекольно-яблочная заливка
- Свекольная заливка
- Яблочно-свекольная заливка
- Медовая тыквенно-яблочная заливка
- Виноградная заливка
- Заливка из клюквы
- Заливка из щавеля
- Заливка из ревеня
- Самый простой способ консервирования огурцов
- Маринованные огурцы
- Хрустящие огурчики
- Огурцы в соке красной смородины
- Огурцы с ягодами красной смородины
- Огурцы в томатном соке
- Консервированные огурцы с сахаром
- Консервированные кабачки
- Фаршированные зеленые томаты
- Баклажаны консервированные
- Тыква маринованная
- Маринованные бобы
  - Первый способ
  - Второй способ
- Кукуруза маринованная
- Как сделать каперсы?
  -
  - Первый способ
  - Второй способ
- Домашние оливки из терна или тернослив

○ Соусы и приправы
- Аджичка
- Аджика
- Приправа «Кобра»
- Сацебели

- Фруктовые соусы
- Сливово-яблочная приправа
- Бруснично-яблочная приправа
- Бруснично-яблочно-грушевая приправа
- Ткемали
- Кетчуп
- Овощная приправа
- Облепиховое масло
- Облепиховый соус к мясу
- Соус из чернослива
- Соус из хрена со свеклой и орехами
- Хренодер
- Заправка по-камчатски (старинный рецепт)
- Соус из брусники с хреном
- Хлебный соус с хреном или катраном
- Соус из томатов с орехами
- Приправа «Зеленая горчица»
- Сладкий соус с петрушкой или укропом
- Яблоки с горчицей
- Яблочный уксус на меду
- Майонез из клюквы
- Ткемали
- Чеснок с солью для борщей и котплет
- Квашеный чеснок

○ Соки

○ Компоты

-
- Простой способ приготовления компотов
- Компот из крыжовника сорта «Черный негус»
- Компот из земляники
- Компот из малины
  -
  - Первый способ
  - Второй способ
- Компот «Ягодное ассорти»
- Компоты ассорти с плодами облепихи
- Компот из кабачков и облепихи
- Компот из плодов японской айвы
- Фруктовые компоты
- Яблочный компот с персиками и сливами
- Грушево-сливовый компот

○ Желе и ягоды, протертые с сахаром

- Желе из слив
- Яблочное желе

- Мятное яблочное желе
- Слива и черноплодная рябина, протертые с сахаром
- Клюква и черноплодная рябина, протертые с сахаром
- Желе из черной смородины
- Черная смородина, толченная с сахаром
- Калина, протертая с сахаром
- Калина и яблоки, протертые с сахаром
- Желе из крыжовника
- Желе из красной или белой смородины
- Желе из смеси красной смородины и малины
- Желе из отходов от яблочных заготовок
- Сырой джем из плодов актинидии
- Сырой облепиховый джем
- Айва японская с сахаром
- Земляника в собственном соке с сахаром
- Малина или земляника в соке красной смородины с сахаром
- Вишня в собственном соку с сахаром
- Вишня на зиму
- Желе из одуванчиков
- Рябиновое желе
- Желе из клюквы с цитрусами
- Брусника, толченная с сахаром
  - Первый способ
  - Второй способ
- Черника, толченная с сахаром
- Гроздья красной рябины в сахаре
- Вишня в сахарной пудре
- Садовая земляника (так называемая клубника) в соке свеклы

○ Заготовки без сахара

- Фруктово-ягодное пюре
- Сливовые повидло и джем
- Земляника в натуральном виде
- Земляника (клубника) или малина в соке красной смородины
- Земляника (клубника) с жимолостью
- Черная смородина в соке земляники (клубники)
- Черная смородина в соке малины
- Смородина в собственном соку
- Сок из облепихи без сахара
- Крыжовник натуральный

- Малина в собственном соку
- Вишня в собственном соку
- Персики натуральные
- Абрикосы в собственном соку
- Абрикосы натуральные
- Виноградный сок
- Сок из малины
- Лимонный сок
- Сок земляничный без сахара
- Вишневый сок
- Арбузный мед
- Дынный мед
- Дыня вяленая
- Моченая морошка
- Моченая брусника
- Брусника в собственном соку
- Моченая клюква
- Черника в собственном соку (без сахара)
- Компот из яблок
- Яблоки моченые
- Яблоки, моченные в сусле (старинный прибалтийский способ)

○ Джем и повидло

-
- Джем из аронии (черноплодной рябины) и японской айвы
- Джем из черноплодной рябины и яблок
- Яблочный джем особого вкуса
- Яблочное пюре

○ Варенья-пятиминутки

○ Традиционные варенья

-
- Что нужно делать, если варенье засахарилось или начинает киснуть?
- Варенье из малины
- Варенье из черной смородины
- Варенье из черной смородины по-фински
- Варенье из шиповника
- Варенье из абрикосов
- Королевские абрикосы
- Варенье из жимолости
- Земляничное варенье «ягодка к ягодке»
- Грушевые дольки
- Царское варенье из крыжовника

- Варенье из вишен
- Варенье из редьки
- Варенье из тыквы или кабачков
- Варенье из физалиса или зеленых томатов
- Варенье из яблок дольками
- Простейшая яблочная заготовка
- Яблоки для пирога или десерта
- Яблоки без отходов
- Варенье из черноплодной рябины с вишневыми листьями
- Рябиновое варенье
- Варенье из терна или алычи
- Красная рябина в яблочном сиропе
- Варенье из айвы
- Варенье из японской айвы
- Мед из тыквы
- Мед из одуванчиков
- Варенье из арбузных корок
- Варенье из брусники с яблоками
- Варенье из настурции

○ Цукаты, изюм, мармелад, пастила

-
- Цукаты из тыквы
- Цукаты из арбузных корок
- Цукаты и сироп из японской айвы
- Изюм из черноплодной рябины
- Изюм из ирги
- Вяленая тыква и дыня
- Мармелад из слив с яблоками
- Мармелад «Ароматный»
- Пастила из калины
- Пастила из ягод красной рябины
- Пастила из любых садовых ягод
- Яблочный сыр

Галина Кизима
Консервирование и лучшие кулинарные рецепты опытных садоводов и огородников

© Кизима Г. А., текст
© ООО «Издательство АСТ», 2015

Предисловие автора

Вырастить урожай непросто, но его еще надо сохранить. Часть урожая можно хранить в свежем виде, если есть погреб или другое хранилище. Часть можно заморозить или высушить, но всегда остается еще некоторое количество, которое мы традиционно квасим, солим, маринуем, консервируем, делаем компоты, вино, варим варенья.

Есть устоявшиеся рецепты, ставшие традиционными. Из них в книгу включены самые простые в приготовлении и всеми любимые. Но постоянно появляются и новые способы и рецепты заготовок впрок, созданные изобретательными людьми — садоводами, которые также собраны в этой книге.

Приводятся и изысканные деликатесные заготовки, рассчитанные на любителя, которому надоели традиционные и хочется чего-нибудь этакого особенного.

Под теми рецептами, авторы которых были известны, указаны их фамилии. Те же рецепты, создателей которых обнаружить не удалось, оставлены без подписи.

Автор-составитель с благодарностью примет любые замечания и дополнения, а также сообщения о новых приемах сохранения урожая, хороших рецептах, с тем чтобы в следующем издании сделать дополнения к этой книге.

Корреспонденцию можно отправлять по адресу: 193231, Санкт-Петербург, ул. Подвойского, дом 28, корпус 1, кв. 776 или по электронной почте galina@kizima.ru.

Предостережения

Алоэ может вызвать раздражение кожи.

Арония противопоказана при тромбофлебите и заболевании щитовидной железы (из-за высокого содержания йода).

Виноград — не рекомендуется при сахарном диабете, ожирении и язвенной болезни.

Вишня — при гастрите с повышенной кислотностью.

Горох и все зернобобовые культуры противопоказаны при подагре и нефритах.

Земляника может вызывать аллергию.

Капуста сырая не рекомендуется при язве желудка и кишечника и гастрите с повышенной кислотностью (это не относится к капустному соку).

Лук, как зеленый, так и репчатый, следует употреблять с осторожностью при гастритах, холецистите, заболевании поджелудочной железы.

Малина нежелательна при нефритах.

Облепиха и облепиховое масло противопоказаны при простатите, облепиха — при язвенной болезни пищеварительного тракта, гастрите с повышенной кислотностью (это не относится к облепиховому маслу), при заболевании щитовидной железы (из-за высокого содержания йода).

Пастернак не рекомендуется при гипертонии.

Петрушка — при нефритах, кроме того, противопоказана беременным и кормящим матерям.

Репа — при язве двенадцатиперстной кишки.

Редька — при язвенной болезни и воспалении желудочно-кишечного тракта.

Свекла — при передозировке свекольного сока может вызвать спазм сосудов.

Смородина красная — при гастрите с повышенной кислотностью.

Смородина черная — ограничить употребление при тромбофлебите.

Чеснок — противопоказан при больных почках и поджелудочной железе, больном сердце.

Щавель — при больных почках.

Хранение

Как сохранить картофель и овощи в свежем виде

Перед закладкой на хранение корнеплоды и картофель неплохо обработать биологическим препаратом Фитоверм, что позволит уберечь их от заболеваний грибными и бактериальными болезнями.

Если этого препарата у вас нет, то перед хранением промойте овощи и клубни, подержите 10 минут в розовом растворе марганцовки (перманганат калия — марганцовокислый калий), затем просушить на воздухе, после этого овощи и клубни можно закладывать на хранение.

Картофель перед укладыванием в ящики любит полежать в сухом темном месте при положительных температурах в течение 10 дней.

Морковь надо собирать после первых заморозков, чтобы она прошла в почве стадию естественного охлаждения. Если осень стоит теплая и ждать больше нельзя, то убранную морковь надо продержать в холодильнике не менее суток. Если этого не сделать, морковь будет продолжать расти, быстро увянет, даже если у нее срезать верх. Перед закладкой на хранение морковь рекомендуют опудрить мелом и хранить в ящиках, пересыпав сухим песком. Вместо опудривания можно без всяких обработок хранить морковь во мхе сфагнуме.

Самый простой и надежный способ хранения — в погребе. Но копать его можно только на тех почвах, где уровень грунтовых вод ниже 1,5 м, иначе погреб будет заливать водой. Там, где уровень грунтовых вод выше 1 м, можно сделать горизонтальное хранилище из двух бетонных колец, посаженных на цемент в месте стыковки. Одно днище такого бетонного цилиндра полностью заливают цементным раствором, в другом оставляют квадратное отверстие для дверцы-лаза.

Цилиндр обматывают рубероидом и засыпают почвой. Слой почвы над верхней поверхностью цилиндра должен быть не менее 30–40 см. Через деревянную дверцу надо провести металлическую трубочку, сквозь которую в хранилище будет поступать воздух, необходимый для дыхания овощей. В противном случае они задохнутся и сгниют.

Внутри надо настелить деревянный пол, а в торце сделать пару полок для хранения банок. Осенью на пол ставят друг на друга ящики с картофелем и овощами. Сверху надо все укрыть слоем сухого сена, также следует набить сено в пространство

перед дверцей. Весной его можно будет использовать в качестве биотоплива в теплицах и на грядках (сено вносят в выкопанные на штык лопаты траншеи, а затем его засыпают почвой слоем не менее 15–20 см).

На таком хранилище можно сделать цветник, высадить землянику, сажать тыквы или кабачки, насыпав дополнительно слой 15–20 см питательной почвы, то есть занятое хранилищем место зря не пропадет.

Чтобы избежать краж, хранилище можно оборудовать в подполе дома, тщательно замаскировав лаз мебелью. В подполье выкапывают яму, на дно которой насыпают слой щебенки для дренажа. Ставят в яму большую бочку без дыр, выкрашенную снаружи слоем антикоррозийной краски. Пространство между бочкой и ямой заполняют щебенкой и песком, чтобы бочку не выпирало из ямы при замерзании грунта. Край бочки должен быть выше уровня почвы, иначе ее может залить грунтовой водой.

Далее надо подогнать крышку и вставить в нее металлическую узкую трубку для дыхания овощей. Чтобы мыши не прогрызли крышку, насыпьте поверх крышки семена чернокорня или репейника, затем утеплите сеном.

Складывать в бочку можно слоями картофель, свеклу, морковь, пастернак, корнеплоды сельдерея, петрушки, ставить банки с заготовками.

Часть овощей оставляют зимовать прямо на грядках: пастернак и петрушку, топинамбур, стахис, сельдерей и морковь, но два последних корнеплода дополнительно укрывают слоем торфа или грунта высотой 12–15 см.

Перезимовать в почве может и картофель, но в таком месте, где его не зальет вода весной или во время зимних оттепелей. Например, в верхнем слое компостной кучи, если ее сверху прикрыть пленкой, а картофель пересыпать сухой почвой или торфом.

Складывают картофель и овощи в бурты, засыпая их сверху сухой землей или торфом. Следует укрывать пленкой только верх бурта, оставляя нижнюю часть бурта не укрытой (для дыхания и проветривания). Высота насыпной части бурта 50–60 см. Поверх пленки бурт прикрывают лапником.

Те садоводы, у которых есть застекленные лоджии или балконы, могут сделать там ящики, утепленные пенопластом, и устроить превосходное хранилище прямо дома. Чтобы овощи в таком хранилище не пострадали, в утепленные ящики проводят свет и включают стоваттную лампу в сильные морозы. Не забудьте вставить небольшую трубочку-отверстие для дыхания.

Те, у кого нет лоджии или балкона, находятся в худшем

положении, но я по собственному опыту знаю, что в квартире можно хранить почти всю зиму мешки с картофелем прямо в прихожей или на кухне возле наружной стены. Для хранения лучше использовать мешки из плотной бумаги.

Картофель ранних сортов надо использовать первым, в октябре-ноябре, поскольку уже в конце ноября ранний картофель в теплом помещении начнет прорастать. Затем употребляют картофель среднеранних сортов с более длительным периодом покоя. Картофель с самым длинным периодом покоя (обычно среднеспелых или поздних сортов) начинает прорастать в квартире только в начале марта, и его пускают в дело последним.

Если на клубнях появились ростки, их сразу же обламывают, поскольку они выносят из клубня большое количество питательных веществ и влаги (клубни сморщиваются и теряют вкус). К тому же в районе ростка меняется ткань картофеля, в нем начинается биохимический процесс, который делает картофель не только невкусным, но и вредным для здоровья. Старый картофель уже в апреле непригоден для еды, особенно тот, который хранился в теплом помещении.

Семенной картофель тоже можно сохранить в квартире. Осенью после обработки его надо сложить в пятилитровые стеклянные банки, завязать хлопчатобумажной тканью горло и поставить на подоконник. Банки время от времени надо поворачивать.

Совсем по-другому ведут себя при хранении корнеплоды. После сбора урожая процесс дозревания у них идет длительное время. Через определенный срок наступает пик наибольшей пищевой ценности, а потом начинается резкое ухудшение вкусовых и полезных качеств, например, морковь хорошо хранится только до марта, свекла — до апреля, даже в прохладном погребе.

Особенно трудно сохранить капусту. Для этого нужен настоящий подвал или погреб и сорта, предназначенные для длительного хранения.

При хранении кочанов выделяется тепло в результате интенсивного процесса гидролиза крахмала. Здесь помогает проветривание, иначе один заболевший кочан может сгубить весь урожай. Кроме того, и кочан и кочерыжка в хранилище растут, но кочерыжка растет медленнее, что приводит к «выворачиванию» внутренних листьев кочана.

Каждый кочан надо завернуть в газету. В такой одежде капусту можно хранить и между рамами на окне, если позволяет расстояние между стеклами.

Появление к весне внутри кочана черных пятнышек

объясняется внесением избыточных доз азота при выращивании. На вкусовых и полезных качествах продукта это практически не сказывается.

При использовании кочана его следует «раздевать», постепенно снимая листья, а не отрезать часть. Тогда остаток «раздетого» кочана будет храниться много дольше, чем разрезанного.

Особенности хранения лука

Успех хранения урожая репчатого лука — в хорошей сушке. Если погода подкачала и при уборке урожая было сыро и холодно, то разложите лук, не отрывая пера, в кухне по верху шкафов на пару недель. Луковицы хорошо вызреют, а потом, заплетенные в косу, будут украшать вашу кухню до весны.

Еще лучше сразу после уборки лука в сырую погоду его полностью очистить от шелухи, обрезав корни, не задевая донца, а также перо, оставив не более 2–3 см.

Затем надо разложить лук на просушку в один слой в теплом, хорошо проветриваемом помещении. Через 2–3 недели лук оденется в новую золотистую рубашечку в один слой. После этого его можно убрать на хранение, сложив в матерчатые мешки и подвесив рядом с батареей отопления. Лучшая температура хранения лука в квартире — это 18–25 ˚С.

В хранилищах лук сохраняют при температуре около 2–4 ˚С.

Если его хранить в интервале температур от 4 до 18 ˚С, он после посадки обязательно даст стрелку. Обратите еще внимание на то, нет ли у репок лука толстой шейки. Такие луковицы хранению не подлежат, их следует использовать в первую очередь, например, для зимних заготовок.

Простой способ хранения чеснока

Надо всего лишь замочить матерчатый мешочек в крепком растворе поваренной соли, просушить его и сложить в него хорошо высушенные головки чеснока, затем убрать в прохладное место, например, подвесить у самого стекла на оконную раму за портьерой. Чеснок озимых сортов отлично сохранится до самой весны.

Хранение урожая тыквенных культур

Кабачки и тыквы должны хорошо вызреть, особенно важно, чтобы в последний месяц их роста не было дождей, соответственно не следует их слишком много поливать. Эти растения пришли к нам из сухих степей и полупустынь. Излишек влаги в клеточном соке приводит к загниванию кончика плода. Если перед уборкой шли дожди, плоды будут плохо храниться, лучше их сразу переработать на зимние заготовки либо во время дождей ставить над ними тоннельное пленочное укрытие на дугах, оставив торцы грядок свободными от пленки для проветривания, иначе на листьях может появиться белый налет — мучнистая роса. Кабачки лучше хранить в вертикальном положении у наружной стены, вдали от батареи. Тыквы можно хранить на шкафах, на холодильниках сверху или под кроватью прямо на полу. Тыквы и кабачки снимают с большим «хвостиком» до 3–4 см длиной.

Огурцы тоже можно более месяца сохранять в свежем виде на нижней полке холодильника, если каждую штуку окунуть предварительно на 30 сек. в раствор хлористого кальция, продающегося в аптеках. Чтобы избежать потери огурцами влаги, можно каждый из них дважды промазать помазком для бритья взбитым белком от свежего куриного яйца, это тоже помогает их более длительному хранению в свежем виде.

Можно использовать свечу. Закладываете вымытые, насухо вытертые огурцы и томаты либо собранные прямо с куста чистые ягоды в банку, заполняя ее до плечиков. Вставляете небольшую свечку между овощами и поджигаете ее, прикрыв банку крышкой. Как только весь кислород в банке выгорит, свеча погаснет, сразу закатываете банку (огарочек свечки остается в банке). В холодильнике овощи сохранятся свежими больше месяца.

При хранении все плоды «дышат», т. е. выделяют химические вещества, в том числе воду и этилен. Чем крупнее плод, тем интенсивнее дыхание и больше воздействие на соседние плоды. В одну тару на хранение лучше закладывать плоды близкого размера. Это правило особенно важно соблюдать при закладывании на хранение яблок и томатов.

Хранение урожая груш и яблок

Чтобы избежать больших потерь при хранении, надо знать несколько правил обращения с плодами: 1) перед сбором, 2) при сборе и 3) во время хранения.

Сбор урожая

Соблюдение правил уборки яблок, предназначенных для потребления зимой, оградит вас от частой переборки плодов в ящиках для хранения и огорчений, связанных с отбраковкой загнивших экземпляров.

Снимать яблоки и груши надо руками, обязательно с плодоножкой, осторожно отделяя ее от плодовой веточки. Плоды без плодоножки долго не хранятся. Плод охватите рукой, надавливая указательным пальцем на плодоножку в месте ее прикрепления к плодовой веточке и приподнимая весь плод кверху. Плодовые веточки (плодушки) ни в коем случае нельзя отламывать! Надо заметить, что уборка яблок с помощью плодосъемников обычно приводит к тому, что яблоки снимаются вместе с листьями, а значит, вместе с плодовой веточкой, тем самым сокращается срок ее службы. Обычно плодушки дают урожай в течение 10–12 лет.

Не рекомендуется стряхивать плоды с деревьев. Яблоки и груши с поврежденной кожицей не могут долго храниться и загнивают. Упавшие и поврежденные плоды собирают отдельно.

Укладывать яблоки и груши лучше в обшитые изнутри корзины или ведра, опуская, а не бросая их в тару. Пересыпать яблоки, не говоря уже о грушах, тоже не следует. Их нужно осторожно перекладывать руками.

Уборку начинайте с нижних ветвей, постепенно переходя к верхним ярусам кроны. Плоды, расположенные высоко, снимают с лестницы, но не становятся ногами на ветви и не встряхивают их.

Интересно, что яблоки, пока дозревают, не теряют влагу и не морщатся, а как только созревание заканчивается, начинается усыхание плода. Даже простое перекладывание слоев яблок в таре для хранения листами бумаги сильно замедляет потерю влаги. Еще лучше протереть каждое яблоко перед укладкой в ящики тряпочкой, смоченной глицерином, купленным в аптеке, и засыпать стружкой, опилками, луковой шелухой, листьями папоротника. Нельзя хранить яблоки вместе с овощами.

Перед сбором

Незадолго до сбора урожая дожди нежелательны, и специально поливать деревья и огородные гряды ни в коем случае не следует, так как поливы снижают лежкость плодов. Овощи и фрукты, предназначенные для хранения, стараются убирать в сухую погоду. Нельзя убирать урожай очень рано утром, когда влажность воздуха высока, или тотчас после прошедших дождей, пока плоды еще не обсохли.

Уборка урожая ягод

Ягоды красной и белой смородины снимают кистями, а черной смородины, крыжовника — отдельными ягодками. Урожай вишни собирают с помощью ножниц, отстригая ягоды с частью плодоножки, иначе происходит потеря части вишневого сока. Также собирают малину, во-первых, чтобы ягоды не мялись, во-вторых, чтобы из поврежденных малинной мухой ягод личинки не попадали в почву, где они могут перезимовать.

Если вы собираете малину без плодоножек, подстелите в корзину лист белой бумаги, чтобы потом уничтожить личинок, высыпавшихся из ягод на бумагу. Ягоды малины редко бывают без личинок. Чтобы ягоды от них избавить, перед употреблением залейте собранную малину соленой водой на 5 минут. Личинки всплывут на поверхность. Слейте их вместе с водой и сразу же перерабатывайте ягоды.

Как сохранить ягоды в свежем виде?

Этот метод оправдал себя в заготовках крыжовника, черной смородины, вишни, винограда. Он заключается в следующем.

В день сбора отобрать спелые и неповрежденные плоды, промыть холодной водой (желательно из ключа или колодца) и затем просушить в тени, но не на газете.

В подготовленные стерильные банки на дно каждой поместить слой тонко нарезанных кусочков свежевыкопанных корней хрена. На них положить круглую картонку, вырезанную по форме и размеру дна банки. Предварительно в картонке сделать несколько отверстий и пропитать ее воском или парафином, чтобы она не вытягивала влагу из ягод и корней хрена. Можно заменить картонку кружком из пенополиэтилена. Такой материал удобнее, так как его легко мыть и не надо покрывать изоляционным слоем.

Остальную часть банки заполнить ягодами, закрыть прокипяченными крышками и залить воском.

Благодаря фитонцидному действию хрена ягоды в подполье или холодильнике сохраняются свежими до самой весны.

Другие виды заготовок из пряных трав

Пряные травы можно не только сушить и замораживать (см. соответствующие разделы), но и заготавливать впрок другими способами:

Первый способ — консервировать с солью. Только так можно сохранить аромат сельдерея и петрушки. Часто солят укроп, фенхель, тмин, эстрагон. Зелень лучше измельчить, а можно укладывать в банки срезанные стебли целиком слоями, пересыпая солью (одна часть соли на две части трав по объему). Закрытые банки лучше хранить в холодильнике.

Второй способ — сохранить в растительном масле. Если базилик, чабрец, мелиссу или перечную мяту высушить, измельчить, а затем залить растительным маслом (лучше таким, которое не имеет собственного запаха), то через 3–4 недели стояния на холоде смесь готова к употреблению. Добавленные к салату 2 3 столовые ложки смеси придают ему тот же аромат, что и пучок зелени прямо с гряды.

Третий способ — вместо масла можно взять 9 % раствор уксуса, а еще лучше — приготовленный собственный яблочный уксус. Пряный настой будет готов быстрее — через несколько дней. Надо готовить яблочный уксус каждый год, настоянный на эстрагоне, и использовать его всю зиму для заправки салатов, сельди, маринованного лука, окрошки. Пикантный получается вкус!

Приправа для супов

Корнеплоды петрушки, сельдерея, пастернака, моркови в равной пропорции вымыть, почистить, нашинковать на крупной терке. Болгарский перец (объемом примерно одна четверть от массы корнеплодов) очистить от плодоножки и семян, промыть, нарезать тонкими пластинками. Мелко нарезать поровну зелень петрушки и укропа (общим объемом четверть от всего остального).

Сложить все в эмалированную посуду. Добавить тонко нарезанные красные томаты в таком количестве, чтобы масса хорошо увлажнилась. Посолить (20 % соли от общей массы заготовки). Хорошо перемешать. Разложить по небольшим стерильным баночкам, закрыть крышками и хранить в холодильнике. Срок хранения приправы 1–1,5 года.

Куда девать негабаритную продукцию

Мелкий лук и чеснок маринованный



6 головок чеснока, 3 стакана воды, 1 столовая ложка песка, 1столовая с верхом ложка соли, 150 г 9 % уксуса, 5 горошин горького и душистого перца, 4 гвоздики, небольшой кусочек корицы.

1. Опустить головку чеснока в теплую воду на 2 часа, срезать верхнюю часть головки, удалить часть верхних покровных покрытий с зубков.

2. Приготовить маринад. Довести раствор до кипения и затем добавить в него уксус. Подготовленный чеснок заливать горячим раствором. Так же маринуют лук.

Куда девать мелкую морковь?

Мелкие корнеплоды вымыть, вычистить, бланшировать 2–3 минуты, дать стечь воде и плотно вертикально составить в небольшие баночки. Залить кипящим раствором: на 1 литр воды взять одну чайную ложку соли и лимонной кислоты на кончике ножа. Закатать. Хранить в холодильнике. Морковь имеет совершенно свежий вкус.

Так же можно сохранить цветную капусту, разобранную на кочанчики, но в раствор вместо соли, наряду с лимонной кислотой, кладут одну столовую ложку сахара, потому что при использовании в качестве консерванта соли капуста темнеет.

Куда девать картофельную мелочь?

Хорошо промыть, промолоть через мясорубку, не очищая от кожуры, залить кипяченой водой вдвое большего объема, чем картофельная масса. Размешать и слить воду без отстаивания в банку. В оставшуюся массу вновь добавить небольшое количество воды, размешать и слить в ту же банку. Воде дать отстояться и затем ее слить. Оставшийся на дне осадок — картофельный крахмал.

Чтобы его отбелить, надо несколько раз промыть его водой, давая ей отстаиваться, а потом сливать воду.

Крахмал рассыпать тонким слоем на чистый лист белой бумаги, хорошо просушить на воздухе и хранить в закрытой таре. При недостаточной сушке крахмал может заплесневеть.

Другой способ использования мелкого картофеля предложил Игорь Шаньгин.

1. Тщательно вымойте мелкие клубни мягкой щеткой. Обсушите.

2. Смажьте подсолнечным маслом и запеките в духовке до хрустящей корочки.

Что делать с мелкой свеклой?

Вымыть, отварить в кожуре, «вышмыгнуть» из кожуры, натереть на крупной терке, разложить по небольшим баночкам по «плечики», залить кипящим маринадом, закатать, перевернуть на крышку и остудить под одеялом.

Хранить в холодном месте.

Маринад: на 1 литр воды одна ст. л. соли, одна ст. л. сахара и одна ст. л. 9 % уксуса. Заготовку можно использовать как салат, заправив сметаной, или добавлять в готовый борщ.

Как использовать стрелки лука и чеснока?

Молодые стрелки нарезать и замариновать либо засолить. Хранить в холодильнике, использовать как приправу или для зеленых бутербродов.

Рекомендации Г. Кизимы

Что делать с крупными тыквами?

Известно, что разрезанная тыква плохо хранится. В морозильник ее много не поместить, куда же ее девать? Самое простое — сделать из нее сок. Для этого очищенную тыкву нарезать на куски и пропустить через соковыжималку. Сок довести до кипения, но не кипятить! Сразу разлить по стерильным бутылкам, закупорить и охладить на воздухе. Оставшуюся массу разложить по небольшим полиэтиленовым пакетикам и хранить в морозильной камере. Из нее получаются превосходные оладьи. Если морозильной камеры нет, то надо массу довести до кипения и разложить по стерильным банкам, закатать. Хранятся эти заготовки при комнатной температуре. При желании в сок и пюре можно добавлять сахар по вкусу и корицу.

Рецепт А. Фоминой

Небольшие хитрости

Как сохранить ягоду, протертую с сахаром

Переложите приготовленную массу как можно скорее в стерильную банку и поставьте в холодильник для охлаждения. Затем приготовьте в кофемолке сахарную пудру, тщательно и равномерно присыпьте ею поверхность массы, особенно в месте соприкосновения ее с банкой.

Материалом для крышки будет обработанная особым образом пергаментная бумага. Вырежьте кружок по диаметру, равному горлу банки. Разведите в 1 стакане воды одну столовую ложку горчицы, хорошенько перемешайте и оставьте отстояться. Слейте воду с осадка, а в него погрузите подготовленный кружок пергамента. Подсушите его, а затем подложите под обычную бумагу, которой плотно укупорьте банки, обжав горлышко резинкой.

Консервантом является солониновое масло, образующееся на слое горчицы после ее пребывания на воздухе во влажном состоянии.

Рекомендация В. Островского

«Вечные» дрожжи из хмеля

Горсть свежих или сухих (продаются в аптеках) шишечек хмеля залить теплой кипяченой водой так, чтобы она только прикрыла хмель, накрыть, настоять в теплом темном месте 36 часов. Как только появится кислый запах, процедить, добавить муку до консистенции сметаны, посолить, добавить сахар по вкусу и поставить на 5–6 часов. Взять необходимое количество для приготовления теста, в оставшуюся часть добавить воду, муку, соль, сахар до прежнего объема, размешать и поставить в холодильник до следующего употребления. Так можно их хранить и постоянно возобновлять («вечно»).

Дрожжи можно использовать не только для теста, но и для кваса или пива.

Как отмыть руки, окрашенные соком свеклы, вишни и др. фруктов?

Взять горсточку ягод красной или белой смородины и хорошо растереть в руках. Потом руки сполоснуть водой.

Другой способ — протереть руки размятым кусочком черенка ревеня. После этого руки можно не мыть.

Можно использовать ломтик лимона и или щепотку лимонной кислоты, затем руки вымыть.

Некоторые полезные сведения

Приступая к домашнему консервированию, следуйте главным его заповедям:

1) Используемая посуда должна быть стерильно чистой. Банки должны быть тщательно вымыты с любым моющим средством для посуды или с мылом, но ни в коем случае не с СОДОЙ, поскольку после нее обязательно останется налет на банках (произойдет соединение кислотных остатков кремния стекла со щелочью соды). Затем следует тщательно ополоснуть посуду чистой водой и два-три раза ошпарить кипятком.

Главное — полное обезжиривание поверхности стекла. Признаком полного обезжиривания является отсутствие задержавшихся на стекле капель воды.

Обязательно так же тщательно вымойте крышки любых видов и вынутые из них резиновые уплотнители. Прокипятите их в отдельной посуде 5–7 минут. Можно чистые банки стерилизовать паром кипящей в чайнике воды, положив крышки на дно перевернутых банок.

После того как посуда высохла, она не требует больше никакой обработки.

Можно ставить чистые перевернутые банки горлом на чайник, с которого, естественно, снята крышка, вторую банку повесить на носик чайника. Можно перевернутые банки составить в большую кастрюлю, заполнить ее на треть высоты банок подогретой водой и довести воду до кипения, прокипятить 5 минут. Заливать банки сразу кипятком не следует — они могут лопнуть.

2) **Бланширование** — вымытые и очищенные от плодоножек ягоды или овощи и фрукты опускают в дуршлаге в тазик с кипящей водой так, чтобы они полностью были ею покрыты. Кипение прекратится, затем через 2–3 минуты начнется снова. В этот момент дуршлаг надо вынуть, дать воде стечь и разложить продукцию в банки.

3) Заполненные банки чаще всего проходят термическую обработку, которая бывает двух видов: **пастеризация и стерилизация.**

Пастеризация — выдерживание определенное время в воде, нагретой до 70–80 °С для ягод и овощей с достаточно высоким содержанием кислоты: вишня, смородина, крыжовник, перец и

томаты, а также заготовки, и содержащие, — щавель и так далее. Пастеризацию можно не производить, если перед закладкой в банки делалась бланшировка продукции и после закатки банки укутывались в одеяло для медленного и длительного остывания. После пастеризации банки можно хранить при комнатной температуре, но надежнее хранить их в прохладном месте.

Стерилизация — нагрев при 100 °С продуктов с малой кислотностью, например земляники, абрикосов, ирги, черноплодной рябины, черники, сладких яблок и груш, заготовок из тыквы, кабачков, огурцов и так далее. Банки накройте крышками, чтобы брызги кипящей воды не попали внутрь, но не закупоривайте их, иначе банки могут взорваться. Составьте в кастрюлю, заполненную подогретой водой по плечики банок с продукцией, и доведите воду до кипения.

Но можно обойтись и без стерилизации, если добавить в банки чуть-чуть сухой лимонной кислоты для улучшения хранения.

Пастеризуют или стерилизуют поллитровые банки 10–12 минут, литровые — 15–20 минут, двух-трехлитровые — 30 минут.

После стерилизации банки можно хранить при комнатной температуре. Если потребуется другой способ хранения, то об этом будет сказано специально.

4) При консервировании большинства овощей и фруктов банки сразу после термообработки должны быть плотно закрыты. Иногда можно обойтись без крышек. Чтобы воздух не мог проникнуть вовнутрь, можно накрыть горячие банки пергаментом, смазанным взбитым белком. Пергамент смазанной стороной накладывают на горлышко горячей банки с продукцией и два-три раза плотно обводят пальцем по горлышку, чтобы не оказалось ни малейшей щели, завязывают или надевают резинку. Этот способ позволяет хранить при комнатной температуре компоты, «пятиминутки», джемы, повидло, варенья, но не заготовки из овощей. Настоящее варенье (не «пятиминутку»!) достаточно накрыть пергаментом и завязать, предварительно налив в банки по чайной ложке водки. Хранить при комнатной температуре.

В тексте приняты следующие обозначения:

ст. л. — столовая ложка, заполненная вровень с краями;

ч. л. — чайная ложка, заполненная вровень с краями;

ст. — граненый стакан, емкостью 200 г.

Заготовки

Грибная солянка


2 кг грибов, 1,5 кг кочанной капусты, 1 кг морковь, 0,5 кг репчатого лука

1. Грибы почистить.
2. Все мелко нашинковать и тушить на растительном масле около часа.
3. Посолить по вкусу.
4. Разложить в горячем виде по банкам, закатать.

Хранить в холодильнике.

Можно использовать как в горячем, так и в холодном виде.

Рецепт Н. Дьяченко

Капустно-овощное ассорти

 5 кг кочанной капусты, 1 кг репчатого лука, 1 кг болгарского перца, 0,5 кг моркови, 0,5 л 9 % уксуса, 0,5 л растительного масла 4 ст. л. соли, 300 г сахара.

1. Нашинковать лук, перец, морковь и капусту.

2. Добавить соль, сахар, масло, уксус, перемешать.

3. Подержать три дня в тепле, затем разложить по банкам и накрыть полиэтиленовыми крышками.

Хранить в холодильнике.

Ассорти с капустой для хранения в холодильнике

 2 кг кочанной капусты, 2 кг свеклы, 3 кг моркови, 3 крупных зубчика чеснока.

1. Сырую свеклу и капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке, чеснок пропустить через чесночницу.

2. Все перемешать и залить кипящим рассолом.

3. Остудить, разложить по банкам.

Хранить в холодильнике. Использовать в течение трех месяцев.

Для приготовления рассола на 1 л воды взять 1 ст. сахара, 3 ст. л. соли без верха, 2–3 гвоздики, 4–5 горошин черного перца, вскипятить, снять с огня, добавить 0,5 ст. 9 % уксуса.

Пикантный салат из капусты для быстрого употребления



1,5–2 кг кочанной капусты, яблоки антоновские 3–4 штуки, морковь средней величины 3–4 штуки, 300–400 г тыквы, 1 лимон, 2 среднего размера луковицы, 2 некрупные свеклы, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара.

1. Срезать макушку у кочана капусты весом 1,5–2 кг.
2. Нашинковать очень тонкими, длинными полосками.
3. Посолить, перетереть капусту руками.
4. На крупной терке нашинковать яблоки и морковь.
5. Тыкву нарезать длинными, узкими полосками.
6. Снять цедру с лимона, очистить от белого волокна, выжать сок.
7. Тонко нарезать лук.
7. Натереть сырую свеклу на мелкой терке и отжать сок, добавить сахар.
8. Все смешать вместе, заправить растительным маслом.
9. Разложить по банкам.

Хранить в холодильнике.

Примечание. Если вы любите более острую пищу — добавьте по своему вкусу лимонную кислоту или столовый уксус.

Рецепт Ф. Ивашкиной

Рецепты корейских салатов

Первый рецепт



1 кг моркови, 1 большая головка чеснока, 4–5 ст. л. л. уксуса 9 %, 3 ст. л. сахара, 0,5 ст. подсолнечного масла, 1 ч. л. черного молотого перца, шепотка молотого кориандра.

1. Морковь натереть на специальной терке (тонко и удлиненно).

2. Чеснок пропустить через чесночницу.

2. Добавить все остальное и хорошо перемешать. Хранить в холодильнике.

Второй рецепт

1 кг моркови, 2–3 головки чеснока, 0,5 ст. подсолнечного масла, 1 ст. л. черного молотого перца, 2–3 ст. л. столового уксуса, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, растертый лавровый лист, молотые кориандр и гвоздика.

1. Морковь натереть на специальной терке.
2. Чеснок пропустить через чесночницу.
3. Разогреть масло, залить морковь.
4. Добавить остальное, перемешать.
5. Разложить по банкам.

Хранить в холодильнике.

Третий рецепт



1 кг моркови, 2 луковицы, 3–4 ложки столового уксуса, 4–5 ст. л. растительного масла, 1 головка чеснока, 1 ч. л. красного молотого перца, 1 ч. л. семян кинзы, перетертых в порошок.

1. Натереть морковь на специальной терке.

2. Добавить уксус и поставить мариноваться на 2–3 часа, затем лишний сок слить.

3. Пережарить лук до темно-золотистого цвета, после чего лук выбросить, а оставшимся горячим маслом залить морковь и сразу добавить чеснок, пропущенный через чесночницу.

5. Всыпать красный перец и семена кинзы, все перемешать.

Хранить в холодильнике.

Точно так же можно готовить салаты из сырой свеклы, редьки или капусты либо молодых, еще закрученных улиткой и не распустившихся листьев папоротника.

Капуста по-восточному



1 кочан капусты весом около 1 кг, 1 головка чеснока, 2 лавровых листа, 30 г соли, корочка черного хлеба, пряная зелены красный перец — по вкусу.

1. Кочан капусты разрезать на 6 частей, вырезать кочерыжку.
2. Между листьями капусты вложить несколько половинок зубчиков чеснока.
3. Уложить осторожно, не разваливая, доли кочана в эмалированный таз, положить сверху зелень (любисток, эстрагон, кинзу и др.).
4. Вскипятить воду с солью, кипящим рассолом залить капусту и дать остыть.
5. Слить рассол, положить в него корочку черного хлеба, вновь частью его залить капусту так, чтобы лишь была покрыта, положить гнёт и поставить на 3–4 дня в темное место.

Готовую капусту хранить в погребе или холодильнике.

Быстрая засолка капусты


4 кг капусты белокочанной, 1 кг моркови, 1 л воды, 1,5 ст. л. соли, 0,5 ст. сахара.

1. Нашинковать капусту и морковь, плотно утрамбовать в трехлитровые банки.

2. Растворить соль в литре воды и влить раствор в банки (если воды мало, то ее добавить, не добавляя соли.

3. Через три дня рассол слить, добавить сахар, растворить и снова влить в капусту, через три часа капуста готова к употреблению.

Хранить в холодильнике.

Примечание. Банки во время квашения надо ставить в тазики, поскольку из банок может вытечь рассол через верх, а он потребуется для растворения сахара.

Рецепт Г. Кизимы

Скоростная засолка грибов

 1 л. отварных грибов, 1 ст. л. соли, 1 ст. л, 9 % уксуса.

1. Любые съедобные грибы опустить в кипящую воду, слегка отварить, снимая пену.

2. Лишнюю воду слить, оставив ее вровень с грибами.

3. Добавить соль и уксус, если вкус вас не удовлетворяет, добавьте соли и уксуса по своему вкусу.

4. Кипятить грибы 20 мин.

5. После остывания грибы сразу можно употреблять в пищу.

6. Если хотите сохранить соленые грибы для зимнего употребления, то в горячем виде разлейте содержимое по банкам, закатайте крышками, медленно остудите под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Для соления можно использовать грибы, выпускающие млечный сок (серушки, горькушки и так далее), но в этом случае их надо предварительно дважды отваривать в воде, каждый раз сливая воду и заливая свежую, затем дальше действовать по данному рецепту. При подаче на стол можно добавлять нарезанную петрушку, зеленый и репчатый лук, заправлять растительным маслом или сметаной.

Рецепт Н. Митрофановой

Салат из яблок, моркови и грецких орехов



100 г моркови, 1 — г яблок, 40 г очищенных грецких орехов, го г натурального меда, сок одного лимона, зелень петрушки, соль по вкусу.

1. Очистить и помыть морковь, натереть ее на крупной терке.
2. Удалить из яблока семенную коробочку и порезать помельче.
3. Мед осторожно прогреть в течение 1 минуты.
4. Растолочь грецкие орехи, соединить все компоненты. Перемешать. Добавить пряную зелень и выжить сок лимона, посолить.
5. Сложить смесь в стерильные банки, вылить туда выделившийся сок.
6. Поставить на стерилизацию в воду при температуре 50 °С пол литровые банки на 10 минут, литровые — на 15 минут, вынуть, быстро закрыть стерильными крышками и закатать.

Хранить в прохладном месте.

Брюква, репка или турнепс по-чешски



500 г брюквы или турнепса, 50 г растительного масла, 2 крупные луковицы, 1 ст. темного пива, соль, перец, — по вкусу.

1. Овощи очистить и нарезать тонкими полосками (турнепс долго нельзя оставлять очищенным, так как он быстро чернеет. Целесообразно его ненадолго положить в воду с разведенной в ней лимонной кислотой любой концентрации). Луковицы очистить и мелко порубить.

2. Пожарить лук в масле, после чего добавить овощи и потушить до готовности. Немного охладить и добавить пиво. Вновь довести до кипения.

3. Сложить готовую горячую смесь в стерильную банку, закатать, перевернуть на крышку, дать медленно остыть под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Овощная тушенка

 Все входящие в рецепт ингредиенты брать в одинаковом количестве.

1. Нарезать баклажаны брусочками, посолить, размять руками и промыть.
2. Картофель нарезать брусочками.
3. Болгарский перец нашинковать, как капусту.
4. Томаты нарезать ломтиками.
5. Репчатый лук нашинковать.
6. На растительном масле обжарить лук, затем отдельно картофель, потом баклажаны, болгарский перец, томаты.
7. Поместить все вместе на большую чугунную сковороду, добавить чеснок по вкусу, посолить и дотушить до полной готовности.

К столу подается как в горячем, так и в холодном виде.

Если разложить в горячем виде по стерильным банкам и сверху налить небольшой слой вскипяченного растительного масла и закатать, то после медленного остывания под одеялом можно хранить в холодильнике 1–2 месяца.

Рецепт Т. Патрикеевой

Маринованные приправы

Их можно подавать к мясу или рыбе, отварному картофелю или рюмке водки.

Для маринования подходят овощной физалис, крыжовник, черная смородина, грибы, корень сельдерея, лук, чеснок, брусника.

Любыми из указанных продуктов банки заполняют по плечики и заливают маринадом. Сразу же закатывают и дают остыть под одеялом. Хранить можно при комнатной температуре.



Маринад: на1 л. воды 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. 9 % уксуса. Это слабый маринад. Для получения более острых приправ количество соли остается неизменным, увеличивают по вкусу сахар и уксус до 6 ст. л. на 1 л воды. Сахара и уксуса следует брать поровну.

Икра из баклажан

Баклажаны запечь в духовке, очистить от кожицы в теплом виде, убрать плодоножки, разрезать вдоль и мелко изрубить.

Морковь нашинковать на крупной терке, пассировать на подсолнечном масле.

Репчатый лук мелко нарезать и слегка обжарить на растительном масле.

Болгарский сладкий перец очистить от плодоножки и семян, нарезать кольцами и обжарить.

Красные томаты ошпарить кипятком, снять кожицу, разрезать на части.

Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать на небольшие кубики, обжарить до мягкости на растительном масле. Вместо кабачков можно использовать тыкву, но тогда надо брать половинную норму моркови. Можно использовать тыкву пополам с кабачками.

Посолить по вкусу, добавить лимонную кислоту, перемешать все овощи. Протушить смесь на небольшом огне до готовности, примерно 30–40 минут. Как только масло всплывет наверх — овощи готовы. Разложите их по стерильным банкам в горячем виде, закатайте и медленно охладите под одеялом, не переворачивая. Полученный овощной гарнир можно подавать как в горячем, так и в холодном виде, к мясным, рыбным блюдам или отварному картофелю.

Если подготовленные овощи пропустить через мясорубку, а затем дотушить до готовности, то получим овощную икру.

Состав овощей может быть разным.

Кабачково-баклажанная икра

 4–5 кг тыквы или кабачков, 0,8–1 кг баклажан, 2–3 кг красных томатов, 1 кг сладкого перца, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови.

Баклажанная икра без перца

 5 кг баклажан, 3–5 кг красных томатов, 1 кг лука, 1 кг моркови.

Баклажанная икра без моркови

 3 кг баклажан, 3 кг красных томатов, 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого перца.

Икра из запеченных баклажанов с чесноком

 3 кг баклажан, 1 кг репчатого лука, 1 кг болгарского перца, 6 зубков чеснока средней величины.

1. Баклажаны запечь в духовке и очистить.
2. Все остальные овощи мелко нарезать и слегка обжарить.
3. Чеснок пропустить через чесночницу.
4. Протушить все вместе 10–15 мин. Залить кипящим подсолнечным маслом (1–2 стакана).
5. Разложить по банкам и закатать.
6. Медленно остудить под одеялом, не переворачивая.

Хранить в холодильнике.

Баклажаны в растительном масле (без добавок)

 3 баклажана средней величины, 150 г растительного масла, 1 ст. ложка 9 % уксуса, соль по вкусу.

1. Баклажаны запечь, очистить, выложить на доску под гнет.
2. Когда стечет сок — изрубить сечкой.
3. Добавить соль и уксус, все перемешать.
4. Залить кипящим растительным маслом.
5. Сразу разложить по банкам и закатать.
6. Остудить под одеялом, не переворачивая.

Вместо уксуса можно использовать лимонную кислоту (треть чайной ложки) или сок одного лимона.

Хранить в холодильнике.

Баклажанная икра без томатов



3 кг баклажан, 0,5 кг сладкого перца, 0,5 кг репчатого лука, 3 головки чеснока, 6 ст. л. подсолнечного масла, соль, молотый перец, по вкусу, немного лимонной кислоты.

1. Запечь баклажаны в духовке, снять кожицу.
2. Пропустить баклажаны вместе с сырым луком и болгарским перцем через мясорубку.
3. Тушить до готовности на подсолнечном масле.
4. Добавить пропущенный через чесночницу чеснок, соль, молотый черный перец, 1 ч. л. лимонной кислоты, перемешать и разложить по банкам, закатать.

Хранить в холодильнике.

Баклажаны по-румынски



3 баклажана средней величины, 150 г растительного масла, 100 г репчатого лука, 1 ст. л… 9 % уксуса, соль — по вкусу.

1. Запечь баклажаны в духовке до мягкости.
2. Снять кожицу в горячем виде.
3. Выложить на доску и изрубить ножом.
4. Сложить в миску и посолить по вкусу.
5. Мелко нарезать лук.
6. Добавить к баклажанам лук и уксус, все взбить.
7. Потушить на растительном масле до готовности.
8. Разложить по банкам, закатать, остудить под одеялом. Хранить в холодильнике.

Баклажаны в томатном соусе

5 кг баклажан, 170 г репчатого лука, 2 кг красных томатов, 120 г сахара, 90 г соли, 80 г зелени петрушки, 80 г зелени сельдерея, 200 г растительного масла, 10 горошин черного перца

1. Нарезать баклажаны кружочками, толщиной 1 см.

2. Сложить в кастрюлю, пересыпать солью, дать настояться 20 минут.

3. Вынуть из рассола и обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

4. Разложить баклажаны по литровым банкам (600 г на банку).

5. Ошпарить томаты, снять кожицу, нарезать и прокипятить со специями.

6. Залить кипящей смесью баклажаны (400 г на банку) и закатать.

8. Остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Вместо томатов можно использовать томатную пасту, разведенную водой, или томатный сок.

Если банки перед закаткой стерилизовать 15 минут и потом закатать, то можно хранить их при комнатной температуре.

Острые баклажаны на зиму



2 кг баклажан, 3 ст. л. соли без верха, 100 г чеснока, 40 г горького перца, 300 г сладкого перца, 1 ст. 9 % уксуса.

1. Нарезать баклажаны вместе с кожурой не слишком тонко.
2. Пересыпать солью и поставить настояться 3 часа.
3. Пережарить на небольшом количестве растительного масла.
4. Пропустить через мясорубку чеснок, горький и сладкий перцы.
5. Все смешать, добавив уксус.
6. Разложить по стерильным банкам, залив остатками рассола, и закатать.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт Г. Кизимы

Неострые баклажаны на зиму



10 баклажан, 10 красных крупных томатов, 10 штук сладкого перца, 5 штук репчатого лука, 1 ст. растительного масла, 0,5 ст. уксуса, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли.

1. Все овощи и лук нарезать крупно.
2. Пересыпать сахаром и солью.
3. Залить уксусом и маслом.
4. Все проварить 30 мин.
5. Разложить по банкам, закатать, остудить, не переворачивая, под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт В. Логутко

Баклажаны фаршированные по-испански



5 крупных баклажан, 3 сладких перца, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 3–4 томата, 6–8 шампиньонов или других грибов, 2 ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 2 ст. л. ложки 5 % уксуса.

1. Баклажаны разрезать вдоль и, вынув сердцевину, запечь в духовке с небольшим количеством масла.

2. Грибы мелко порезать, добавить к ним нарезанные полосками стручки сладких перцев, нарезанные кубиками помидоры и мелко рубленный репчатый лук. Добавить сердцевины баклажан, перемешать и потушить в остальном количестве масла.

3. Начинить этой массой половинки баклажан, посыпать их тертым чесноком и сложить плотно в стерильную 3-литровую банку в виде поленницы. Содержимое должно быть на 2–3 см ниже горловины банки.

4. Добавить соль, сахар и уксус. Рассол обычно покрывает баклажаны. В противном случае добавить немного воды.

5. Поставить на стерилизацию на 20 минут в воду при температуре 50–60 °С, вынуть, быстро закрыть стерильной крышкой и закатать.

Хранить в холодильнике.

Икра пикантная (из соленых огурцов вместо баклажан)



1 кг красных томатов, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 5 кг соленых огурцов или зеленых томатов.

1. Все ингредиенты, кроме огурцов или зеленых томатов, мелко нарезать.
2. Слегка обжарить на подсолнечном масле.
3. Добавить огурцы или зеленые томаты, все тщательно перемешать, досолить по вкусу и дотушить до готовности.

Морковная икра



2 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 0,3 кг томатной пасты или 1 кг красных томатов, 0,5 ст. подсолнечного масла.

1. Нашинковать морковь и слегка обжарить.
2. Залить морковь разведенной томатной пастой или томатами, предварительно очищенными от кожицы и проваренными в собственно соку.
3. Добавить соль, сахар, уксус или лимонную кислоту по вкусу.
4. Отдельно обжарить тонко нарезанный лук и добавить в морковь.
5. Влить подсолнечное масло и дотушить еще 5 минут.
6. Разложить по банкам.

Можно использовать для заливки отварной рыбы без костей или в качестве гарнира к рыбе. Хранить в холодильнике.

Икра из томатов



5 кг томатов (половина красные, половина зеленые), 1,5 кг болгарского перца (перец, можно заменить морковью в том же количестве), 1 кг репчатого лука, 1 ст. подсолнечного масла, 2–3 зубчика чеснока, 0,5 стручка красного горького перца, по 50 г укропа и петрушки, соль по вкусу.

1. Нарезать и потушить в подсолнечном масле отдельно томаты, лук и перец.

2. Смешать все вместе, добавить укроп, петрушку, горький перец, чеснок, соль и дотушить еще 5 минут.

3. Разложить по банкам, закатать и медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Кабачковая икра



4 кабачка, 1,5 кг красных томатов, 1 кг репчатого лука, 0,5 кг моркови, 0,5 кг болгарского перца, 0,5 головки чеснока, растительное масло, соль, сахар, уксус или лимонная кислота, молотый красный и черный перец — по вкусу.

1. Кабачки очистить, нарезать и смолоть в мясорубке, жидкость слить.

2. Все остальные овощи (кроме чеснока) нарезать и смолоть в мясорубке.

3. Все перемешать, добавить растительное масло и тушить на небольшом огне около часа.

4. Чеснок пропустить чрез чесночницу или очень мелко нарезать, добавить все остальные специи (можно добавить небольшое количество зелени сельдерея, корнеплоды петрушки), хорошо размешать и тушить еще около часа на небольшом огне.

5. Разложить сразу по банкам, закатать.

Вместо кабачков можно использовать одну тыкву среднего размера (около 3–4 кг), но без чеснока и зелени.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт Л. Сорокиной

Перец сырой в томатном соке

 1 кг сладкого перца, 2 л. томатного сока, 1 ст. 9 % уксуса, 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. л. соли.

1. Перец нарезать кружочками и уложить, не уплотняя, в банки.

2. Размешать в сыром томатном соке соль, сахар, уксус и растительное масло.

3. Залить рассолом перец.

4. Стерилизовать литровые банки 30 мин.

5. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Можно сделать эту заготовку иначе. Рассол прокипятить 1 мин и залить горячим рассолом сырой перец, сразу закатать банки. Остудить под одеялом. Хранить в прохладном месте.

Заготовка свежего болгарского перца

1. Плотно уложить в трехлитровую банку очищенный и вставленный друг в друга перец.

2. Вскипятить 1,5 л воды с одной столовой ложкой соли и половиной чайной ложки лимонной кислоты.

3. Залить перец и закатать банки.

Не стерилизовать, не пастеризовать.

Хранить в прохладном месте.

Томаты в собственном соку

Первый способ

 1,5 кг красных томатов среднего размера, (для консервирования), 1 кг красных томатов любые (для приготовления рассола), 2 ст. л. соли, 2 ст. л. столового уксуса.

1. Томаты плотно уложить в трехлитровую банку.
2. Залить кипятком, накрыть крышкой и выдержать 3 мин.
3. Воду слить, довести до кипения и снова залить томаты.
4. Воду слить, добавить соль, довести до кипения и, добавив уксус, залить томаты.
5. Закатать, медленно остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Второй способ

 2 кг красных томатов, 600 г репчатого лука, 3 ч. л. соли, 100 г сахара, 4 ст. л. уксуса, четверть ч. л. черного молотого перца.

1. Томаты нарезать кружочками, лук нарезать кольцами.
2. Сложить в эмалированную посуду, добавить перец, соль и сахар, прокипятить 30 мин.
3. Снять с огня, добавить уксус, размешать и разложить по стерильным банкам.
4. Не переворачивая банки, остудить под одеялом. Хранить в холодильнике.

Рецепты Л. Руденко

Третий способ

 На трехлитровую банку потребуется 1,5 кг зрелых плотных красных томатов и 1,5 кг перезрелых

(мягких), 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, чеснока, четверть стакана хрена, 250 г болгарского перца.

1. Уложить в стерильную банку красные плотные томаты среднего размера.

2. Мятые томаты нарезать, сложить в посуду и поставить на огонь, размешивая. Довести до кипения, прокипятить 2–3 мин., снять с огня и протереть сквозь сито (можно сырые измельчить блендером, а потом довести до кипения), добавить соль и сахар.

3. Чеснок, хрен и перец пропустить через мясорубку, смешать с кипящей томатной массой, снять с огня и залить томаты, сложенные в банку. Закатать и остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Примечание. Если перед закаткой банку стерилизовать, то можно хранить при комнатной температуре.

Рецепт И. Якушевой

Десертные томаты


1 кг красных томатов, 1 л воды, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. лимонной кислоты.

1. Ошпарить томаты, снять кожицу.
2. Разрезать пополам и сложить в банки.
3. Залить кипящей водой, прикрыть крышками и дать настояться 10 мин.
4. Воду слить в кастрюлю для приготовления рассола.
5. Вскипятить слитую воду, добавив соль, сахар и лимонную кислоту, залить томаты, закатать банки, перевернуть на крышку и остудить под одеялом. Хранить в прохладном месте.

Томаты в желатиновом желе



1 кг красных томатов, 1 головка репчатого лука, 1 л воды, 0,5 ст. 9 % уксуса, 1,5 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. желатина.

1. Желатин залить стаканом холодной кипяченой воды на 1 час.
2. Уложить в банки очищенные от кожицы и разрезанные пополам томаты по плечики банок.
3. Сверху уложить нарезанный кольцами лук.
4. Оставшиеся 750 г воды прокипятить 10 минут, добавив 1 лавровый лист, 1 гвоздику и 2 горошины черного перца, соль и сахар, снять с огня добавить уксус и разогретый желатин, тщательно размешать.
5. Залить томаты, прикрыть крышками, стерилизовать 15 минут банки, закатать, перевернуть на крышки и медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Кукуруза с помидорами по-американски



6 крупных початков, 4 спелых помидора, 2–3 ст. л. растительного масла, соль и перец, — по вкусу.

1. Зерна отделить от стержня початков с помощью вилки.
2. Помидоры очистить от кожицы, нарезать кубиками.
3. На сковороде в масле потушить смесь овощей до тех пор, пока зерна кукурузы не станут мягкими. Добавить соль и перец.
4. Сложить горячую готовую смесь в стерильную банку, закатать, перевернуть на крышку и дать медленно остыть под одеялом.

Использовать зимой как очень вкусный гарнир.

Репа впрок



1 кг репы, полстакана тмина, соль, 2 крупных капустных листа, кипяченая вода комнатной температуры.

1. Репу очистить от кожицы, нарезать кружками.

2. На дно трехлитровой широкогорлой банки или бочонка уложить репу слоями, пересыпая каждый слой солью и тмином.

3. Залить кипяченой водой так, чтобы она покрывала репу. Сверху положить капустные листья, деревянный круг или блюдце и на него поместите груз.

Сосуд поместить вниз холодильника или в подвал на две недели.

Добавление соленой репы придает овощному салату особый пикантный вкус.

Заправка для борща



2 кг свеклы, 0,5 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 250 г красных томатов, 250 г болгарского перца, 50 г зелени укропа и петрушки, сахар по вкусу, столько же 9 % уксуса, соль по вкусу, щепотка молотого черного перца.

1. Сварить свеклу до готовности, очистить и натереть на крупной терке.
2. Очистить и нарезать кольцами лук.
3. Морковь почистить и натереть на крупной терке.
4. Вымыть болгарский перец и томаты, пропустить через мясорубку.
5. Обжарить лук, отдельно — морковь.
6. Вымыть и мелко нарезать зелень.
7. Все выложить в латку (продолговатая миска, употребляемая для жаренья, тушения. — *Прим. Ред.),* добавить соль, сахар, черный перец, уксус, перемешать.
8. Прокипятить 5 минут, закатать в банки крышками. Остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Н. Зориной

Заправка для солянки



1,5 кг свежих огурцов, 1,5 кг красных томатов, 700 г репчатого лука, 300 г моркови, 200 г зелени (листья укропа, петрушки, сельдерея в пропорции 2:2:1), 3–4 зубчика чеснока, 750 г рафинированного растительного масла, 5 ч. л. соли, 10 ч. л. сахара, 3 ст. л. 9 % уксуса.

1. Огурцы и томаты мелко нарезать.
2. Лук нашинковать.
3. Морковь натереть на крупной терке.
4. Чеснок пропустить через чесночницу.
5. Зелень перебрать, промыть и мелко нарезать.
6. Все смешать, добавить соль, сахар и поставить на огонь.
7. Довести до кипения и прокипятить 10 минут.
8. Разлить по пол литровым стерильным банкам, сразу закатать и, не переворачивая банок, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Примечание. Зимой вскипятить 1 л воды, переложить в нее содержимое банки, добавить кусочки лимона, оливки (можно собственного приготовления) по вкусу, мелко нарезанные остатки колбасы, сосисок, отварного мяса или ветчины, в общем, любые мясные остатки, которые найдутся дома. Прокипятить несколько минут, и вкуснейшая солянка готова буквально за 10 минут!

Рецепт Л. Тепцовой

Овощи с фасолью на зиму



1 кг красных томатов, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг моркови, 0,5 кг болгарского перца, 1 литровая банка вареной фасоли, 0,5 л растительного масла, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.

1. Сварить фасоль.
2. В это время почистить и натереть на крупной терке морковь и обжарить на растительном масле.
3. Очистить лук, нарезать и обжарить.
4. Вымыть перец, убрать из него плодоножку, нарезать.
5. Вымыть томаты, растереть в миксере (или пропустить через мясорубку).
6. Все перемешать. Добавить отварную фасоль, соль, сахар, остатки растительного масла и тушить на слабом огне 40–45 минут.
7. Разложить по стерильным банкам, закатать, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт И. Лапиной

Приготовление маринада

В половине литра воды растворить стакан сахарного песка, добавить 3 стакана 6 % уксуса, половину столовой ложки белого перца, столько же душистого, два кусочка имбиря, 2 кусочка мускатного ореха, половину столовой ложки семян горчицы. Смесь прокипятить 1 5 минут. Охладить, процедить сквозь сито.

Зимняя заготовка овощей с фасолью без масла



1 кг фасоли в стручках, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг моркови, 2–3 болгарских перца, 1 л томатного сока или протертых томатов, 3 ст. л. сахара, 7–8 ст. л. 9 % уксуса, соль, петрушка и молотый красный перец, по вкусу.

1. Стручковую фасоль отварить в кипящей воде 10–15 мин.
2. Измельчить репчатый лук и морковь и немного потушить под крышкой без масла.
3. Добавить нарезанный мелко болгарский перец и еще потушить несколько мин.
4. Добавить фасоль, нарезанную петрушку, все приправы, залить томатами.
5. Тушить на небольшом огне 15 мин.
6. Разложить по стерильным банкам, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт И. Лапиной

Салат с рисом на зиму



1 кг сладкого перца, 3 кг красных томатов (можно заменить томатной пастой — 200–300 г), 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг моркови, 300 г растительного масла, 1 ст. л. сахара, 6 ч. л. соли.

1. Все нашинковать, сложить в эмалированную кастрюлю, добавить растительное масло, соль и сахар, довести до кипения и кипятить 30 мин. на малом огне.

2. Вымыть 1 ст. риса и добавить в смесь овощей. Продолжать варить, размешивая, еще 30 мин.

3. Разложить по стерильным банкам, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая банок.

Примечание. Для большей остроты можно добавить в смесь перед раскладкой по банкам немного уксуса или лимонной кислоты по вкусу.

Рецепт Т. Будниковой

Корневой сельдерей по-гречески



2 корнеплода сельдерея, 1 шт. лука-порея, 4 спелых помидора, 2 ст. л. растительного масла, 1 рюмка 5 % уксуса, щепотка соли.

1. Клубни сельдерея тщательно вымыть щеткой, не очищать, нарезать дольками. Томаты очистить от кожицы.

2. Потушить в масле сельдерей до мягкости, добавив уксус и соль. Незадолго до готовности добавить помидоры и нарезанный кружочками лук-порей.

3. Сложить готовую горячую смесь в стерильную банку, закатать, перевернуть на крышку, дать медленно остыть под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Заготовка из тыквы по-венгерски



500 г тыквы, 100 г сладкого перца, 1 крупная луковица, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. 5 % уксуса.

Разрезая зимой крупную тыкву, после использования части ее хозяйки сталкиваются с трудностью — как сохранить оставшуюся часть? Венгры поступают следующим образом:

1. Тыкву очистить, разрезать на кусочки и потушить в собственном соку с нарезанными полосками сладкого перца.
2. Мелко нарубить луковицу и поджарить ее.
3. Смешать тыкву и жареный лук, добавить уксус, вновь довести до кипения.
4. Сложить готовую горячую смесь в стерильную банку, закатать, перевернуть на крышку, дать медленно остыть под одеялом.

Хранить в холодильнике. Использовать как добавление к гарниру из отварного риса, добавив сметану и измельченный укроп.

Салат из перца



1 кг перца сладкого, 0,5 кг красных томатов, 0,5 кг свежих огурцов, 0,5 кг репчатого лука, 2 ст. л. 9 % уксуса, 2 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли, 1 шт. лаврового листа, 2–3 шт. черного перца.

1. Все овощи и лук нарезать некрупно.

2. Сложить в банки, перемежая специями, сахаром и солью, залить уксусом и маслом. Поставить на водяную баню, прикрыть крышками и пастеризовать 30 мин.

3. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Салат из сырых овощей (сахалинский)



3 кг красных томатов, 1 кг репчатого лука, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. столового уксуса (если 6 %, а если 9 %, то 0,5 ст.), 3 ст. соли.

1. Нарезать кольцами лук.
2. Нарезать кольцами перец.
3. Нарезать дольками томаты.
4. Натереть на крупной терке морковь.
5. Посолить овощи, все перемешать и оставить настояться 5–6 часов.
6. Довести до кипения, но не кипятить, снять с огня.
7. Добавить масло и сахар, хорошо перемешать, довести до кипения, но не кипятить, снять с огня.
8. В горячую массу влить уксус, хорошо перемешать и разложить по банкам.
9. Закатать и остудить, не переворачивая, под одеялом. Хранить в прохладном месте.

Салат-ассорти



2 кг красных томатов, 1 кг репчатого лука, 1 кг свежих огурцов, 1 ст. 9 % уксуса, 3 ст. л. соли, 0,5 ст. сахара, 2 л воды (на четыре литровых банки).

1. Все нарезать кружочками и уложить в банки слоями.
2. Приготовить рассол, вскипятив воду с солью и сахаром.
3. Снять рассол с огня, добавить уксус и хорошо размешать.
4. Залить горячим рассолом салат, прикрыть крышками.
5. Стерилизовать 10–15 мин., закатать. Хранить в прохладном месте.

Рецепт Т. Полянской

Овощной салат на зиму



1 кг моркови, 2 кг болгарского перца, 2 кг репчатого лука, 3 кг красных томатов, 300 г растительного масла, 300 г сахара, 300 г 9 % уксуса, 100 г соли.

1. Все нарезать и поставить настоятся 40 мин.
2. Поставить на огонь (без специй) и варить 20 мин.
3. Добавить специи, кроме уксуса, и варить еще 10 мин.
4. Снять с огня, добавить уксус, хорошо перемешать.
5. Разложить по банкам и закатать.

Хранить в прохладном месте.
Рецепт Г. Последовой

Салат из зеленых томатов



Взять огурцы, зеленые томаты, болгарский перед, кабачки или патиссоны в равном количестве. Дополнительно морковь и лук в три раза меньше, чем основных овощей. Соль и сахар класть по вкусу, растительное масло для обжарки овощей, 1–2 ст. л 9 % уксуса, один стручок красного горького перца.

1. Нашинковать морковь и лук, обжарить на растительном масле по отдельности, сложить в эмалированную посуду.

2. Нарезать огурцы, кабачки, зеленые томаты, болгарский перец и сложить в ту же посуду.

3. Добавить сахар, соль и красный горький перец. Тушить на небольшом огне примерно 40–45 минут, время от времени размешивая, чтобы масса не подгорела.

4. Снять с огня, добавить уксус, хорошо размешать и сразу разложить по стерильным банкам, сразу закатать.

5. Остудить под одеялом, не переворачивая на крышки. Хранить в холодильнике.

Если банки перед закаткой стерилизовать, то можно хранить при комнатной температуре. Либо можно перед закаткой налить поверху массы столовую ложку водки. Тогда можно хранить в холодном месте.

Рецепт М. Поткиной

Салат из зеленых томатов (дунайский)



3 кг зеленых томатов, 1 кг лука репчатого, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 cm растительного масла, 1 ст. сахара 4 ст. л. соли, 4 ст. л. 9 % уксуса.

1. Все овощи нарезать, добавить остальные ингредиенты, кроме уксуса.
2. Размешать, поставить на небольшой огонь.
3. Довести до кипения и проварить, размешивая 5–7 мин.
4. Добавить уксус, хорошо перемешать и разложить по банкам.
5. Закатать, медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Зеленые томаты на зиму



1 кг зеленых томатов, 0,5 кг моркови, 0,3 кг репчатого лука, о,2 кг зелени, 0,5 кг красных томатов или 2 ст. л. томатной пасты, соль, сахар, черный молотый перец, по вкусу, немного растительного масла.

1. Морковь натереть на крупной терке.
2. Все остальные ингредиенты мелко нарезать.
3. Все смешать и тушить на сковороде в небольшом количестве растительного масла вместе со специями 30 мин.
4. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт Л. Семеновой

Красные томаты с зеленью на зиму

 3,5 кг красных томатов, 0,5 кг зелени (укроп и петрушка), 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли.

1. Вымыть и пропустить через мясорубку томаты.
2. Вымыть зелень, дать стечь воде, мелко нарезать.
3. Поставить томаты на сильный огонь, добавить сахар и соль, прокипятить 5–7 минут.
4. Добавить зелень и прокипятить еще 3–5 минут.
5. Разлить по стерильным банкам, закатать, перевернуть на крышку и остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт В. Климовой

Томаты на меду

 На двухлитровую банку потребуется 1–1,5 кг мелких красных томатов, 1 л воды, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. соли.

Сложить чистые томатики в стерильную банку и залить кипящим рассолом, приготовленным из всего остального. Закатать и остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт Л. Руденко

Зимний салат из свеклы

3 кг свеклы, 1 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 1,5 кг красных томатов, 1 стручок горького перца, 3 головки чеснока, 2 ст. л. соли, немного растительного масла.

1. Сырую свеклу очистить, нарезать соломкой и тушить 20 мин. в растительном масле.
2. В это время перец нарезать и обжарить отдельно на растительном масле.
3. Нарезать и обжарить отдельно репчатый лук.
4. Помидоры и горький перец пропустить через мясорубку.
5. Чеснок пропустить через чесночницу.
6. Все смешать вместе, добавить соль и прокипятить 10–15 мин.
7. Разложить по стерильным банкам.

Хранить в холодильнике.

Рецепт И. Лапиной

Осенние радости (финский рецепт)



1 крупная головка цветной капусты, 1 ст. зеленых бобов, 1 ст. зеленого свежего горошка, 2 крупных корнеплода моркови, 1 ст. мелкого репчатого лука, 1 ст. мелких грибков (лисичек, маслят, опят, подосиновиков).

1. Разобрать цветную капусту на небольшие головки, натереть морковь на крупной терке, добавить грибы.
2. Залить набольшим количеством воды и тушить до готовности.
3. Отварить остальные овощи по отдельности в соленой воде, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.
4. Уложить все слоями в банки и залить холодным маринадом.
5. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Салат «Все, что есть под рукой»



В расчете на одну трехлитровую банку, 7–8 штук огурцов среднего размера, 2–3 штуки томатов бурого цвета, 2–3 штуки сладкого перца, 1 головка чеснока, 2–3 луковицы, 3 корня петрушки вместе с зеленью, 3–4 листа сельдерея, корень хрена величиной с палец, 1 зонтик укропа, кочан капусты весом не более 1,5 кг.

1. Овощи нарезать и уложить слоями (сверху капуста и зонтик укропа).

2. Приготовить маринад и залить овощи горячим маринадом до самого верха банки.

3. Стерилизовать 20 мин., закатать.

Хранить в прохладном месте.

Приготовление маринада:

В полутора литрах воды развести 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, довести до кипения, снять с огня, влить полстакана 9 % уксуса.

Рецепт М. Туркиной

Самый простой способ приготовления лечо



1,5 л воды, 1,5 кг болгарского перца, 200 г растительного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. томатной пасты, 1 ст. л. соли с небольшим верхом.

1. Все вместе поставить на сильный огонь.
2. В это время вымыть, очистить от плодоножек и семян сладкий болгарский перец, нарезать соломкой.
3. Как только раствор закипит, опустить в него перец, уменьшить огонь и прокипятить 15–20 минут.
4. Снять с огня, влить 1 ч. л. 9 % уксуса, разлить по стерильным банкам, закатать и остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кирилиной

Лечо (с уксусом)

Первый рецепт


3 кг красных томатов, 1 кг репчатого лука, 1 кг болгарского перца, 1 ст. сахара, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. 9 % уксуса.

1. Томаты пропустить через мясорубку.
2. Добавить соль и сахар, нашинковать лук, добавить к томатам и прокипятить еще 3 минуты.
3. Нарезать тонкими кружочками перец, добавить в лечо и прокипятить еще 3 минуты.
4. В кипящую массу влить уксус и сразу снять с огня.
5. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт Л. Климцевой

Второй рецепт


4 кг болгарского перца, 2 кг красных томатов, 0,5 ст. растительного масла, 0,5 ст. 9 % уксуса, 10 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли.

1. Вымыть томаты и пропустить их через мясорубку.
2. Вымыть и вычистить перец, нарезать соломкой.
3. Поставить на огонь томаты, добавить соль, сахар, растительное масло, довести до кипения и прокипятить 2–3 минуты.
4. Добавить перец, перемешать, накрыть крышкой, снять с огня и дать постоять 3 минуты.
5. Влить уксус и прокипятить еще 5 минут.
6. Разложить по стерильным банкам, закатать, перевернуть на крышки, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт В. Климовой

Лечо (без уксуса)



3 кг красных томатов, 3 кг болгарского перца, соль, сахар, молотый черный или красный перец по вкусу.

1. Овощи мелко нарезать, добавить все специи и немного растительного масла.

2. Довести до кипения и поварить 10 мин.

3. Разложить по банкам, закатать и охладить, не переворачивая, под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Л. Г. Семеновой

Лечо болгарское

3 кг болгарского перца, 2 кг красных томатов, 150 г чеснока, 1 штука горького перца, пучок укропа, пучок петрушки, растительное масло, полстакана сахара, 2 ст. л. соли, полстакана 9 % уксус.

1. Сладкий перец разрезать на длинные полоски.

2. Томаты опустить в кипяток, снять кожицу и пропустить через мясорубку вместе с чесноком и горьким перцем.

3. Зелень мелко нарезать.

4. Приготовить заправку из растительного масла, соли, сахара и уксуса.

5. Овощи перемешать, залить заливкой и проварить 20–30 мин.

6. Разложить по банкам, закатать, накрыть одеялом, не переворачивая, охладить.

Хранить в прохладном месте.

Лечо из кабачков



2 кг кабачков, 10 среднего размера морковок, 5–6 шт. крупных болгарских перцев, 10 шт. среднего размера луковиц, 10 шт. среднего размера красных томатов, 350 г томатной пасты, 2 ч. л. лимонной кислоты, 2 ст. л. соли без горки, 1 ст. подсолнечного масла.

1. Кабачки очистить, нарезать кубиками.
2. Почистить и натереть на крупной терке морковь.
3. Очистить от семян и плодоножек перцы, нарезать соломкой.
4. Очистить луковицы и нарезать полукольцами.
5. Помидоры вымыть и нарезать четвертинками.
6. Приготовить рассол: на 1 л воды, взять указанное количество томатной пасты, лимонную кислоту, соль, подсолнечное масло. Поставить все на огонь и довести до кипения.
7. Опустить в кипящий рассол овощи в указанной последовательности: сначала кабачки, проварить 10 мин., перемешивая, затем морковь, через 10 мин. добавить перец, еще через 10 мин. — лук, и через 10 мин. томаты, прокипятить 10 мин. и готово!
8. Разложить в горячем виде по стерильным банкам и закатать, остудить под одеялом, не переворачивая банки. Хранить при комнатной температуре.

Осень вкусно!

Рецепт Г. Щербаковой

Болгарский перец с антоновкой

 3 кг перца, 3 кг яблок, 4 л воды, 800 г сахара, 300 г 9 % уксуса (можно уксус заменить лимонной кислотой — 4 полных кофейных ложечки).

1. Перец и яблоки нарезать на четвертинки.

2. Приготовить рассол из воды, сахарного песка и лимонной кислоты (если используете уксус, то его надо влить только после того, как рассол снимите с огня).

3. Поочередно бланшировать яблоки и перец в кипящей воде, складывая их слоями в стерильные банки.

4. Залить кипящим рассолом и закатать.

5. Перевернуть на крышки и остудить под одеялом. Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Л. Тепцовой

Перец особый

Перец надсекаем вдоль тремя надрезами, закладываем в стерильные банки и бланшируем 3–5 мин. в растворе яблочного уксуса, меда, растительного масла и воды в пропорции 1:1:1:1 с добавлением 1 5 г соли (половина ст. л.) на 1 л рассола. Перец должен быть полностью покрыт рассолом. Закатываем крышками, переворачиваем и медленно остужаем под одеялом.

Хранить в холодном месте.

Свекольно-сливовый салат



Свекла 1 кг, слива 1 кг. Для заправки: 1 л воды, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 неполная ч. л. лимонной или аскорбиновой кислоты, и главное пряности (в небольшом количестве): гвоздика, кардамон, мускатный орех, кориандр.

1. Свеклу отварить, освободить от кожуры, нарезать кружочками.
2. Сливу разрезать на половинки, косточки вынуть.
3. Разложить по стерильным банкам вперемежку.
4. Приготовить заливку из воды, сахара, соли, кислоты, пряностей, соли и сахара. Вскипятить и залить.
5. Через 5 минут заливку слить в кастрюлю, еще раз вскипятить и залить банки, прикрыть крышками на 5 минут.

В третий раз слить и прокипятить заливку. Залить банки и сразу закатать.

Перевернуть на крышки и остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте. Это вкусно!

Рецепт И. Якушевой

Овощи с тыквой



1 тыква (3–4 кг), 1 кг баклажан, 3 кг красных томатов, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, растительное масло примерно полстакана, соль и лимонная кислота по вкусу.

1. Овощи очистить, вымыть, нарезать на кусочки средней величины и перетушить по отдельности на растительном масле.

2. Сложить все вместе, посолить по вкусу (если требуется больше остроты, добавить лимонную кислоту), дотушить до полной готовности, не забывая размешивать, чтобы овощи не пригорели. Когда масло всплывет наверх (примерно через 30–40 мин.) — овощи готовы.

Разложить по стерильным банкам в горячем виде. Не переворачивая банки, остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт Г. Кизима

Овощной салат «Лето»



3 кг красных томатов, 1,5 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 0,5 ст. соли, 0,5 ст. сахара, 1 ст. 9 % уксуса, 1 ст. растительного масла.

1. Разрезать томаты на 6–8 частей.
2. Лук и перец нарезать кольцами.
3. Уложить в таз слоями, пересыпая крупной солью.
4. Оставить настояться на сутки в прохладном месте.
5. Слить в кастрюлю сок и на его основе приготовить маринад, добавив на два стакана сока соль, сахар и растительное масло, нагреть до кипения.
6. Снять с огня, влить уксус, хорошо все перемешать вместе с овощами.
7. Разложить по банкам, накрыть крышками и стерилизовать 10 мин.
8. Закатать.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Н. Краюшкиной

Капустный зимний салат



2 кг кочанной капусты (можно использовать ранние сорта), 1 кг огурцов, 1 кг репчатого лук, 1 кг моркови, 4 ст. л. сахара, 4 ст. л. соли, 0,5 ст. подсолнечного масла, 1 ст. 9 % уксуса.

1. Кочанную капусту нашинковать и отжать руками.
2. Лук нарезать кольцами.
3. Морковь натереть на крупной терке.
4. Нарезать кружочками огурцы, не снимая кожицы.
5. Добавить в овощи сахар, соль, масло, перемешать.
6. Прокипятить 1–2 мин., снять с огня.
7. Добавить уксус, хорошо перемешать.
8. Разложить по банкам, закатать, медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт В. Шиловой

Томат и перец в лимонной кислоте



Красные томаты и болгарский перец брать поровну (по 750 г из расчета на 3 л), для маринада взять 2 ч. л. лимонной кислоты, 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара (на 1,5 л воды).

1. На дно банок сложить несколько горошин черного перца, душистый перец, гвоздику 3 шт. (по одной на литровую банку), 1 лавровый лист на банку, по веточке укропа, сельдерея и петрушки.
2. Слоями сложить нарезанные кружочками перец и томаты.
3. Вскипятить маринад и залить им овощи.
4. Накрыть крышками и пастеризовать 10 мин. литровые банки, 30 мин. трехлитровые, закатать.

Хранить при комнатной температуре. Можно банки, не пастеризуя, сразу закатать и медленно остудить под одеялом. В этом случае их придется хранить в холодильнике.

Томаты с яблоками и луком



1 кг красных томатов, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг антоновских яблок, 1 ст. подсолнечного масла, 2 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 2–3 ст. л. 9 % уксуса по вкусу.

1. Томаты и лук нарезать кружочками.
2. Яблоки натереть на крупной терке.
3. Сложить в кастрюлю слоями, добавить соль, сахар, масло и варить на небольшом огне 30 мин.
4. Снять с огня, разложить по банкам, добавить уксус, закатать.

Хранить в холодильнике.

Салат из огурцов (можно использовать переросшие огурцы)



3 кг свежих огурцов (если огурцы переросли, то с них надо срезать кожицу), 0,5 кг репчатого лука, 200 г зелени укропа.

1. Нарезать кружочками огурцы.
2. Нарезать кольцами лук.
3. Мелко нарезать укроп.
4. Разложить по банкам огурцы и лук слоями, пересыпая укропом.
5. Сделать холодную заправку и залить огурцы с луком.
6. Дать настояться 3 часа, уплотнить содержимое банок, переложив часть содержимого из одной банки в остальные.
7. Накрыть крышками и стерилизовать литровые банки 10 мин., 0,8 л — 8 мин., 0,5 л — 5 мин.

Хранить в прохладном месте.

Цукини в томатах



2 кг некрупных молодых кабачков цукини, 2 кг красных томатов, 1 болгарский перед, половина стручка горького перца, 2 головки чеснока, 1 ст. растительного масла, 0,25 ст. 9 % уксуса, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара.

1. Цукини нарезать тонкими кружочками.

2. Томаты, перец сладкий и острый перемолоть в миксере или в мясорубке. Довести эту массу до кипения, добавить в нее цукини, влить растительное масло, внести соль и сахар и варить около 30 минут на небольшом огне.

3. Измельчить чеснок, добавить в овощи, влить уксус и прокипятить еще несколько минут.

4. Разложить по стерильным банкам, закатать, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт И. Лапиной.

Перец с яблоками и кабачками

Перец, яблоки и кабачки (или патиссоны) в пропорции 1:1:1. У яблок предварительно вырезать сердцевину. Нарезать кольцами шириной примерно 1 см перец, яблоки и молодые кабачки, сложить слоями в стерильные банки и бланшировать 3–5 мин. в рассоле: меда, воды и яблочного уксуса (или сока) в пропорции 1:1:1. На 1 л раствора брать 30 г (одна ст. л.) соли. Банки закатать, перевернуть на крышки и остудить под одеялом. Хранить в холодном месте.

Уральский рецепт для огурчиков и помидорчиков



На трехлитровую банку потребуется 1,5–2 кг огурцов или томатов.

Можно **сделать ассорти из** томатов и огурцов или использовать **молоденькие кабачки либо патиссоны.** В ассорти можно добавлятъ небольшие морковки, разобранную головку цветной капусты. Мелкие предварительно замаринованные грибочки.

Пряности: 2–3 листа черной смородины, 2–3 зубца чеснока, 2–3 небольших (г см) кусочка корня хрена, 2 зонтика укропа (или 1 ч. л. семян), 3–4 горошинки черного перца. Горький красный перец (на кончике ножа). Для приготовления рассола потребуются 1,5 л воды, 4 ч. л. соли, 11 ч. л. сахара.

1. На дно стерильной банки уложить пряности и сверху промытые овощи.
2. Залить кипящей водой, прикрыть крышкой и выдержать 2–3 минуты. Затем воду слить.
3. Новой порцией кипящей воды снова залить овощи, выдержать под крышкой 2–3 минуты. Воду слить.
4. В это время приготовить заливку из 1,5 л воды со всеми пряностями, добавив соль и сахар.

Вскипятить, прокипятить 3 минуты и залить овощи.

Банки закатать, перевернуть на крышку и остудить под одеялом.

Рецепт В. Удимовой

Салат «ЗИМНЯЯ РАДОСТЬ»



1 кг кочанной капусты (из расчета на трехлитровую банку), 2 штуки свежих огурцов, 3 штуки болгарского перца, 3 штуш красных томатов, 1 головка репчатого лука, 1 головка чеснока, 2 штуки моркови, 2 кружочка кабачка.

1. Капусту нарезать крупными кусками и плотно заполнить одну треть трехлитровой банки.

2. Положить в банку вертикально огурцы.

3. Морковь разрезать вдоль пополам и затолкать по краю банки.

4. Перец разрезать на 4 части вдоль и затолкать вдоль края банки.

5. Луковицу положить в банку целиком.

6. Зубчики чеснока очистить и положить в банку.

7. Красные томаты (3 среднего размера плотных плода) положить в банку.

8. Два кружочка кабачка разрезать пополам и положить в банку на самый верх.

9. Приготовить маринад, для чего на каждый литр воды взять 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1 лавровый лист, 4–5 горошин черного перца, полстакана 9 % уксуса (на трехлитровую банку потребуется 1,5 л воды) и довести до кипения.

10. Залить кипящим маринадом банки до верха, накрыть крышками и стерилизовать 20 минут.

И. Банки закатать, перевернуть на крышку, медленно остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Подавать к столу, красиво уложив все содержимое банки на большое плоское блюдо.

Рецепт М. Н. Поткиной

Маринованные томаты



На трехлитровую банку потребуется 1,5 кг красных томатов, 3 ст. л., сахара, 2 ст. л., соли, 3 лавровых листа, 6–7 горошин душистого перца, 3 гвоздички, 5 крупных зубчика чеснока, 5 листьев черной смородины, пучок петрушки, крупный зонтик укропа, лист и корень (величиной с палец) хрена.

1. Сложить на дно стерильной банки листья смородины, укроп, петрушку, корень и лист хрена, сложить в банку томаты.
2. Залить кипящей водой, прикрыть крышкой и дать постоять 5 минут.
3. Воду слить в раковину и снова залить кипящей водой томаты, прикрыть крышкой и дать постоять еще 5 минут.
4. Эту воду вылить в кастрюлю, добавить соль, сахар, лавровый лист, перец и гвоздику, прокипятить 5 мин.
5. Снять с огня, добавить столовую ложку уксуса и залить томаты.
6. Сразу же закатать, перевернуть на крышку и остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Очень вкусные томаты!

Рецепт М. Поткиной

Холодная заправка

250 г растительного масла, 200 г 9 % уксуса, 0,5 ст. сахара, 0,25 ст. соли. Все размешать.

Рецепт Л. Тарновской (Кореньковой)

Маринованные кабачки

1. На дно трехлитровой банки положить укроп, чеснок, петрушку, лист и корень хрена.

2. Нарезать молодые кабачки кубиками и залить кипящей водой. Прикрыть крышкой, дать настояться 5 минут.

3. Воду слить в раковину и снова залить кипящей водой, прикрыть крышкой, дать настояться 5 минут.

4. Воду слить в кастрюлю, добавить 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, лавровый лист, перец, гвоздику. Прокипятить 5 минут, снять с огня, добавить 1 ст. л. 9 % уксуса, залить кабачки и закатать.

Перевернуть на крышку и остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт М. Поткиной

Кабачки маринованные с корицей и черным перцем

 На трехлитровую банку потребуется 2 кг кабачков, 1,5 л. воды, 400 г сахара, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. душистого перца, 1 ст. л. черного молотого перца, 1 ч. л. молотой корицы, 400 г 9 % уксуса, 400 г яблочного сока.

1. Молодые кабачки вымыть, нарезать кубиками, сложить в стерильную банку.

2. Приготовить маринад: налить в кастрюлю 1,5 л воды, добавить соль, сахар, все специи, нагреть на сильном огне до кипения, уменьшить огонь и кипятить 5 мин.

3. Снять с огня, добавить уксус и яблочный сок. Размешать и сразу залить кабачки. Банку закатать. Медленно остудить под одеялом.

Хранить в холодном месте или в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы

Кабачки необычного вкуса на зиму



На 3 кг кабачков потребуется стакан растительного масла, стакан томатного сока, полстакана сахара, 1 ст. л. соли, пол чайной ложки черного молотого перца, полстакана 9 % уксуса, треть стакана чеснока.

1. Нарезать молодые кабачки мелкими кубиками и сложить в эмалированную посуду.

2. Влить томатный сок и растительное масло, всыпать соль и сахар, добавить перец и тушить, довести на сильном огне, размешивая, до кипения, убавить огонь и дотушить до готовности примерно 30 мин.

3. Снять с огня, влить уксус и чеснок, пропущенный через чесночницу. Хорошо перемешать и разложить в горячем виде по стерильным банкам. Сразу закатать и, не переворачивая, остудить под одеялом.

Примечание. Кабачки приобретают вкус грибов.

Рецепт И. Якушевой

Перец с чесноком



3 кг сладкого болгарского перца, 1,5 л воды, стакан сахара, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. молотой корицы, 1 ч. л. молотого черного перца, стакан 9 % уксуса и стакан яблочного сока, 300 г чеснока, немного меда.

1. Перец вымыть, отрезать плодоножку и очистить от семян, не разрезая плодов.

2. Изнутри смазать медом, снаружи растительным маслом, уложить на противень и запечь в духовке на небольшом огне, пока плоды не сморщатся и не станут желтыми.

3. Вложить перцы один в другой и заполнить ими небольшие банки (лучше всего 0,5 л).

4. Пропустить через мясорубку или чесночницу 300 г чеснока.

5. Залить горячим маринадом, разложить сверху чеснок, сразу закатать и медленно остудить под одеялом.

6. Для приготовления маринада налить в кастрюлю воду, поставить на огонь, добавить соль. Сахар, специи и кипятить 5 мин.

7. Снять с огня, влить яблочный сок и уксус, размешать.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы

Примечание. Если в последних рецептах банки перед закаткой стерилизовать, то хранить можно при комнатной температуре.

Маринованные овощные ассорти



Из различных овощей можно приготовить вкусные маринованные смеси, называемые ассорти. Это вкусные закуски. Благодаря остроте и пряности они вызывают аппетит. Они все готовятся одинаково, разный лишь состав овощей.

1. Подготовить овощи и уложить в банки.

2. Приготовить маринад. На 1 л воды надо взять по 100 г соли и сахара, чайную ложку семян укропа, 5 лавровых листиков, 12–15 семян горчицы, 2–3 гвоздички, 3–4 горошины черного перца и 4 столовые ложки 9 % уксуса. В кипящую воду внести все специи, соль, сахар. Прокипятить 10–15 мин. на небольшом огне, снять с огня, влить уксус, размешать.

3. Сразу залить овощи маринадом, прикрыть крышками и стерилизовать. Закатать. Хранить можно при комнатной температуре.

Состав смеси первый



По одному кг белокочанной капусты, огурцов, зеленых томатов, сладкого перца, 300 г репчатого лука.

1. Капусту нашинковать, лук, томаты, огурцы нарезать кружочками.

2. Перец разрезать, очистить от семян, опустить в кипящую воду на 3–4 минуты, нарезать поперек.

3. Все овощи смешать и заполнить смесью банки (всегда удобнее использовать 0,5 л банки), залить кипящим маринадом.

Состав смеси второй

 400 г патиссонов или кабачков, 400 г огурцов, 200 г красных томатов, 2–3 зубчика чеснока.

1. Овощи вымыть. У огурцов отрезать кончики, у патиссонов плодоножки. Нарезать на кусочки и сложить в банки, добавив в каждую по зубчику чеснока.

2. Залить горячим маринадом.

Состав смеси третий

 3,5 кг огурцов, 3,5 кг цветной капусты, 1 кг лука-севка, по 200 г моркови и зеленого гороха.

1. Разобрать цветную капусту на соцветия.
2. Морковь очистить и нарезать кружочками.
3. Севок очистить и разрезать пополам.
4. Горох вылущить.
5. Все овощи бланшировать в подсоленной (1 ч. л. соли на 1 л воды) кипящей воде 2–3 минуты. Воду слить и разложить смесь по банкам.
6. Залить кипящим маринадом.

Состав смеси четвертый



3 кг огурцов, 4 кг красных томатов, 250 г репчатого лука, по 50 г зелени укропа и петрушки, 40 г чеснока, го г корня хрена.

1. Овощи вымыть. У огурцов обрезать кончики, лук и хрен очистить.

2. Овощи нарезать на кружочки, хрен и зелень на полоски длиной 2 см.

3. Разложить по банкам. Добавить в каждую по зубчику чеснока и полоску хрена, зелень и залить кипящим маринадом.

Рецепты Л. Юлдашевой

Грибы, отваренные в собственном соку



1. Грибы (молодые, крепкие) почистить, вымыть, мелко нарезать.

2. Положить на сковороду, посолить по вкусу, жарить на небольшом огне в собственном соку до полусухого состояния.

3. Плотно уложить в банки, закатать.

Хранить в холодильнике. Зимой использовать, как свежие грибы.

Рецепт М. Березиной

Грибы с лимонной кислотой для зимнего хранения

 1–2 кг крепких грибов, 1 л воды, 1 ст. л. соли, 5 г лимонной кислоты.

1. Грибы промыть, очистить, нарезать и сразу опустить в подкисленную лимонной кислотой воду (2 г на 1 л воды).

2. Поставить на огонь, добавить еще 3 г лимонной кислоты, столовую ложку соли, варить, снимая пену.

3. Как только грибы опустятся на дно, снять с огня, разложить по банкам, залить этим раствором или сварить свежий в той же пропорции, закатать, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике. Использовать, как свежие.

Грибы, жаренные для зимнего хранения

Плотные грибы вымыть, очистить, мелко нарезать, обжарить в собственном соку, добавить растительное масло и репчатый лук по вкусу, посолить и дожарить до полной готовности. Разложить по банкам, закатать, медленно остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике. Грибы перед употреблением еще раз обжарить.

Квашение и соление

Необходимое количество соли в г на каждый кг различных овощей

Овощи	Соль
Капуста 1 кг	1 ст. л.
Огурцы 1 кг	1–2 ст. л.
Грибы 1 кг	3 ст. л.

Иногда при квашении капуста мягчает. Этому есть несколько причин и наиболее распространенная — использование капусты, предназначенной для длительного хранения, в частности сорта Амагер. Такая капуста имеет тонкие, плотные зеленоватые листья. Эти сорта тоже можно солить, но только гораздо позже, примерно в декабре-январе, поскольку в ней долго идет процесс образования Сахаров. Осенью же следует солить сорта, предназначенные для квашения, обычно у них кочаны белые, хрустящие, с толстыми сочными листьями. Другие причины того, что капуста становится мягкой:

избыток азота при выращивании;

перестаивание капусты в теплом помещении при квашении;

невыпущенные газы из нижних пластов при квашении;

попадание ее еще на грядке или при перевозке в сильные заморозки.

Из них самая нежелательная причина — избыток азота, поскольку капуста накапливает лишний азот в форме нитратов, которые вредны для человека.

Заготовка огурцов имеет некоторые другие особенности.

Огурцы следует откалибровать по размеру, солить и консервировать огурчики примерно одного размера и желательно одного сорта.

При консервировании огурцов, снятых заранее (долее двух часов), их надо предварительно замочить в воде на такое же время, какое прошло с момента их съема, иначе вода вытеснит проникший в огурцы воздух, и это приведет к тому, что огурчики сморщатся, а банки могут открыться.

Для мелких огурцов следует брать 1,5 ст. л. (40–45 г) соли на каждый литр воды, а для крупных — 2 ст. л. (60–70 г).

Хрен и чеснок несовместимы, поэтому при засолке и консервировании используйте или то, или другое.

Чеснок огурцы размягчает, поэтому не кладите его слишком

много, а листья дуба или вишни, наоборот, делают огурцы в засолке более крепкими, хрустящими.

В качестве пряных приправ можно брать листья черной смородины, листья вишни, зонтик укропа, фенхеля, тмина, кориандра (кинзы), веточку иссопа, эстрагона (тархуна), все вместе или в любом сочетании, но не следует класть душицу, ибо она используется для отдушки (снятия затхлого или иного запаха) бочек или другой тары и снижает пряные запахи засолочных трав.

Банки с огурцами иногда «взрываются». Причинами этого является несоблюдение указанных выше правил, хранение при слишком высокой температуре, грязь, попавшая в банки, слишком жесткая или слишком мягкая вода.

Некоторые садоводы считают, что одной из причин неудач при засолке и квашении является их заготовка в полнолуние.

Квашеная капуста

 5 кг капусты, 1 кг моркови.

1. Нашинковать капусту.
2. Натереть на крупной терке морковь.
3. Перемешать, посолить и перетереть руками.
4. Плотно уложить в тару, поставить сверху гнет и оставить в теплом месте для заквашивания.
5. Ежедневно гнет снимать, а капусту протыкать на всю глубину спицей, чтобы выпустить углекислый газ.

Когда капуста заквасится, ее надо убрать в холодное место.

Можно при заквашивании добавлять в капусту яблоки (лучше антоновские), половинки небольших кочанов капусты, клюкву или бруснику, тмин.

Квашеная капуста с можжевельником

 4 кг капусты, 4 ст. ложки соли, 10 г ягод можжевельника, 3 стакана воды.

1. Нашинковать капусту, натереть морковь, перемешать, посолить и перетереть руками.

2. Ягоды можжевельника растереть, залить водой, нагреть до кипения и кипятить 5 минут.

3. Остудить отвар и добавлять порциями к капусте и моркови, укладывая их плотно в емкость.

Далее действовать, как при обычном квашении.

Капуста, посоленная таким способом, имеет очень приятный привкус и хорошо хранится.

Рецепт А. Носова

Капустно-овощное ассорти



5 кг кочанной капусты, 1 кг репчатого лука, 1 кг болгарского перца, 0,5 кг моркови, 0,5 л 9 % уксуса, 0,5 л растительного масла, 4 ст. л. соли, 300 г сахара

1. Нашинковать лук, перец, морковь и капусту.

2. Добавить соль, сахар, масло, уксус, перемешать.

3. Подержать три дня в тепле, затем разложить по банкам и накрыть полиэтиленовыми крышками.

Хранить в холодильнике.

Ассорти с капустой для хранения в холодильнике

 2 кг кочанной капусты, 2 кг свеклы, 3 кг моркови, 3 крупных зубчика чеснока.

1. Сырую свеклу и капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке, чеснок пропустить через чесночницу.

2. Все перемешать и залить кипящим рассолом.

3. Остудить, разложить по банкам.

Хранить в холодильнике. Использовать в течение трех месяцев.

Для приготовления рассола на 1 л воды взять 1 ст. сахара, 3 ст. л. соли без верха, 2–3 гвоздики, 4–5 горошин черного перца, вскипятить, снять с огня, добавить 0,5 ст. 9 % уксуса.

Пикантный салат из капусты для быстрого употребления



1,5–2 кг кочанной капусты, яблок антоновских — 3–4 штуки, 3–4 штуки моркови средней величины, 300–400 г тыквы, 1 лимон, 2 среднего размера луковицы, 2 некрупных свеклы, 2 ст. д… соли, 2 ст. л. сахара.

1. Срезать макушку у кочана капусты весом 1,5–2 кг.
2. Нашинковать очень тонкими, длинными полосками.
3. Посолить, перетереть капусту руками.
4. На крупной терке нашинковать яблоки и морковь.
5. Тыкву нарезать длинными, узкими полосками.
6. Снять цедру с лимона, очистить от белого волокна, выжать сок.
7. Тонко нарезать лук.
8. Натереть сырую свеклу на мелкой терке и отжать сок, добавить сахар.
9. Все смешать вместе, заправить растительным маслом.
10. Разложить по банкам.

Хранить в холодильнике.

Если вы любите более острую пищу — добавьте по своему вкусу лимонную кислоту или столовый уксус.

Рецепт Ф. Ивашкиной

Капуста по-восточному



1 кочан капусты весом около 1 кг, 1 головка чеснока, 2 лавровых листа, 30 г соли, корочка черного хлеба, пряная зелень, красный перец, — по вкусу.

1. Кочан капусты разрезать на 6 частей, вырезать кочерыжку.
2. Между листьями капусты вложить несколько половинок зубчиков чеснока.
3. Уложить осторожно, не разваливая, доли кочана в эмалированный таз, положить сверху зелень (любисток, эстрагон, кинзу и др.).
4. Вскипятить воду с солью, кипящим рассолом залить капусту и дать остыть.
5. Слить рассол, положить в него корочку черного хлеба, вновь частью его залить капусту так, чтобы лишь была покрыта, положить гнет и поставить на 3–4 дня в темное место.

Готовую капусту хранить в погребе или холодильнике.

Капуста по-мексикански



3 кг капусты, 3 головки чеснока, 100 г укропа. Для приготовления рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 200 г сахара, 200 г растительного масла.

1. Капусту нашинковать, чеснок измельчить, укроп мелко нарезать.

2. В эмалированную посуду сложить слои капусты (2–3 см), пересыпая чесноком и укропом.

3. Приготовить рассол и вскипятить.

4. Залить кипящим рассолом капусту, накрыть плоской тарелкой и поставить груз.

Капуста готова к употреблению через 3–4 дня.

Ее можно плотно разложить по стерильным банкам, закрыть крышками и хранить в холодильнике.

Рецепт Т. Прохоровой

Капуста «Райское наслаждение»



3 кг кочанной капусты, 2 крупных зубчика чеснока, 2 морковки среднего размера, 0,5 л воды, по 1 ст. сахара, уксуса и растительного масла, 2 ст. л. соли.

1. Капусту и морковь нашинковать, чеснок измельчить.
2. Вскипятить воду со всеми указанными ингредиентами.
3. Залить капусту, накрыть плоской тарелкой, поставить груз. Через 6 часов капуста готова к употреблению.

Рецепт Л. Руденко

Овощной физалис на зиму



1 кг овощного физалиса, 1 л воды, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 3 ст. л. 9% уксуса, 1 ст. л. растительного масла, 3 лавровых листа, то горошин черного перца.

1. Очистить от чехликов физалис, промыть горячей водой, разрезать на половинки, заполнить банки до плечиков (срезами вверх).

2. Вскипятить воду, добавить сахар, соль, лавровый лист, перец, прокипятить 5 мин.

3. Снять с огня. Добавить уксус и растительное масло, размешать и залить банки до верха.

4. Закатать, перевернуть на крышки и остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Г. Кизимы

Баклажаны соленые

Первый способ

 5 кг баклажан, 250 г соли, пряности по вкусу.

1. Молодые баклажаны нарезать кружочками толщиной 1 см.
2. Сложить в кастрюлю, пересыпая солью и пряностями.
3. Как только баклажаны дадут сок, положить на них гнет и держать неделю в теплом месте.
4. Плотно уложить по банкам, сверху положить лист черной смородины, закатать и поставить в холодильник, через месяц баклажаны будут готовы к употреблению.

Второй способ

1. Молодые баклажаны промыть, удалить плодоножки, прокипятить 15 мин. в рассоле (2 ст. л. соли на 1 л воды). Быстро охладить в холодной воде.
2. Положить на доску, сделать продольный надрез, развернуть и поставить под гнет для удаления жидкости.
3. Плотно уложить в эмалированную посуду, пересыпая толченым чесноком, молотым перцем (не переборщите!).
4. Приготовить рассол из расчета 70 г соли на 1 л воды, вскипятить вместе с лавровым листом (2–3 листика) и черным перцем (5–6 горошин).

Остудить.

5. Залить баклажаны холодным рассолом, накрыть капустным листом (или чистой прокипяченной тряпочкой), положите деревянный круг или тарелку и поставить гнет. Через полтора месяца они будут готовы.

Баклажаны фаршированные соленые

Первый рецепт



На 1 кг баклажан 1 головку чеснока, 2 крупные моркови, луковицу среднего размера, 2–3 болгарских перца, корень петрушки и корень сельдерея, соль по вкусу.

1. Баклажаны отварить до мягкости. Дать остыть.
2. Пропустить чеснок через чесночницу.
3. Нашинковать коренья, лук, перец и морковь. Пассировать по отдельности на растительном масле.
4. В баклажанах сделать надрезы вдоль, вложить в них чеснок и закрыть.
5. В эмалированную посуду сложить баклажаны, переслаивая их овощами и просаливая каждый слой щепоткой соли.
6. Положить сверху капустные листья. Накрыть плоской тарелкой и поставить гнет.
7. Когда баклажаны дадут сок, попробовать его вкус. Если соли маловато, то подсолить по вкусу.
8. 3 дня держать при комнатной температуре, затем перенести в холодильник или погреб.

Каждый раз, когда будете брать из емкости баклажаны, заменяйте капустный лист на свежий.

Рецепт Н. Фиалковской

Второй рецепт

1. Баклажаны сварить вместе с кожурой без плодоножек до мягкости. Дать стечь соку под гнетом.
2. Приготовить начинку: репчатый лук, морковь нарезать и протушить на растительном масле.
3. Мелко нарезать зелень петрушки и чеснок, добавить в начинку.
4. Сделать надрез в баклажанах и начинить каждый подготовленной начинкой.
5. Завязать каждый баклажан черешком листа сельдерея и плотно уложить в стерильные банки.
6. Залить кипящей соленой водой (1 ст. л. на 1 кг баклажан).

Сразу закатать и дать остыть под одеялом (или пастеризовать).

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы

Простой рецепт засолки сырых баклажан



3 кг баклажан, 3–4 болгарских перца, 3–4 красных томата, 2–3 средних луковицы, 2–3 крупные морковки, 2 столовые ложки соли, 1,5 ст. растительного масла.

1. Молодые баклажаны нарезать кружочками, пересыпать солью и оставить настояться до появления сока (примерно 3 часа).

2. Морковь нашинковать, перец нарезать кружочками, лук — кольцами, томаты разрезать на четвертинки. Все обжарить на растительном масле по отдельности, затем перемешать.

3. Плотно уложить слоями баклажаны и подготовленную смесь в стерильные банки и стерилизовать. После закатки остудить под одеялом, не переворачивая банки.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы

Баклажаны в томатном соку

1. Испечь средних размеров баклажаны в духовке и очистить горячими от кожуры (иначе она не снимется).

2. Сложить баклажаны в стерильную банку, положить 2–3 зубчика чеснока и залить кипящим томатным соком.

3. При приготовлении томатного сока из своих свежих спелых красных томатов предварительно надо обдать их кипятком, снять кожицу, разрезать на половинки, поместить в эмалированную посуду, поставить на огонь и, размешивая, прокипятить.

4. Пропустить через дуршлаг, посолить (1 ст. л. соли на 1 л сока). Снова довести до кипения и залить баклажаны. Сразу закатать.

Медленно остудить под одеялом (напоминаю, это заменяет пастеризацию).

Хранить в холодильнике.

Соленые патиссоны или кабачки



2 кг патиссонов или кабачков, 80 г укропа. 25 г сельдерея, 10 г листьев хрена, по 5 г чеснока и красного горького перца, остальное по вкусу.

1. Отобрать молоденькие патиссоны или кабачки, вымыть.

2. Положить на дно эмалированной посуды зелень и пряности (укроп, чеснок, сельдерей, петрушку, пастернак, листья черной смородины, вишни и хрена, эстрагон, красный перец — всего понемногу). Сверху уложить патиссоны (или кабачки).

3. Приготовить рассол из расчета 20 г соли на 1 л воды и залить холодным рассолом. Положить деревянный круг или плоскую тарелку и гнет. Поставить при комнатной температуре для брожения на 2–3 дня.

4. Как только процесс брожения завершится, не снимая пены, накройте посуду крышкой и держите в холодильнике.

Тыква, квашенная по-фински

Тыкву очистить, нарезать кубиками. Перцы разрезать, удалить семена и нарезать полосками шириной 2 см. Яблоки и груши только вымыть.



3,5 кг тыквы очищенной, 700 г перца сладкого, 1 кг красных томатов, 0,5 кг репчатого лука, несколько головок чеснока, 1 кг яблок кислых сортов, 1 кг груш, 2 ст. л. столовой горчицы, 1 ч. л. душистого перца, 6 штук лаврового листа, несколько небольших кусочков хрена, 140 г соли, 0,5 л. кислое молоко или сыворотка.

1. Овощи и фрукты нарезать, сложить слоями, пересыпая солью и приправами, сильно уплотнить.
2. Сварить отвар из семян перца и кожуры тыквы в течение получаса на небольшом огне.
3. Процедить и смешать с кислым молоком или сывороткой, залить овощную массу.
4. Поставить на 8–10 дней на закваску при комнатной температуре.
5. Перенести в холодильник.

Можно перед закладкой на хранение разложить по банкам и закатать.

Мура тура (квашение особой овощной смеси по-фински)



Рецепт дается на десятилитровую емкость: 1 кг огурцов большого размера, 1 кг красных томатов, 0,5 кг моркови, 0,5 кг корневого сельдерея, маленькие кочаны капусты, небольшие головки цветной капусты или брокколи общим весом 1 кг, 0,5 кг отварных бобов, 0,2 кг стеблей листовой свеклы, 0,5 кг репчатого лука, 0,2 кг кукурузы, 0,5 кг сладкого перца, 0,1 кг зелени укропа, 2 ст. л. семян горчицы, 2 ст. л. кориандра, несколько кусочков хрена, 25 г соли на каждый л воды, 0,25 л кислого молока или сыворотки.

1. Овощи промыть и очистить, бобы сварить.

2. Перцы нарезать, очистить от семян, капусту нарезать крупными кусками.

3. Огурцы нарезать дольками, томаты разрезать на четыре части.

4. Овощи плотно уложить в посуду, пересыпая солью и приправами и поливая молоком или сывороткой.

5. Сверху положить на овощи гнет, накрыть емкость крышкой и заквасить овощи в течение 12–13 дней при комнатной температуре, затем перенести в холодное место для хранения.

Такое квашение производят из остатков овощей последнего сбора перед наступлением заморозков. Овощи перерабатывать сразу после сбора.

Финские рецепты предоставила М. Туркина

Самый распространенный способ засолки огурцов

2 кг мелких огурчиков (в расчете на трехлитровую банку), засолочная зелень (зонтик укропа, веточка эстрагона, стебель и листья базилика, лист хрена), 2 ст. л. соли, 2 зубчика чеснока.

1. На дно банки сложить зелень и чеснок.

2. Откалибровать свежесобранные огурчики, обрезать оба кончика, вымыть, плотно уложить в банку.

3. Растворить в кипящей воде соль, остудить.

4. Холодным рассолом залить огурцы, накрыть марлей и дать постоять 2–3 дня.

5. Марлю снять, прикрыть крышкой и пастеризовать на водяной бане 20–25 мин.

6. Закатать, перевернуть на крышку, остудить под одеялом. Хранить при комнатной температуре.

Огурцы, засоленные в огурцах



3–4 крупных переросших огурца, засолочная зелень по вкусу 500 г мелких огурчиков для засолки, 2–3 луковицы, 1 ст. л. соли, 2 ч. л. сахара.

1. Натереть на крупной терке переросшие огурцы.

2. Нарезать кольцами лук и ошпарить его кипятком.

3. Добавить в огурцы лук, соль, сахар и всю зелень. Оставить настояться на сутки (воду и уксус не добавлять).

4. На следующий день уложить часть массы на дно банок, сверху плотно уложить маленькие огурчики для засолки, добавить массу во все пустоты.

5. Через день у вас будут малосольные огурчики для употребления.

Чтобы сохранить их более длительный срок, к еще не разложенным в банки огурцам надо добавить 1 л воды и прокипятить. Залитые огурцы накрыть крышкой, подержать 3–4 мин. Рассол слить в кастрюлю и снова прокипятить, а огурчики разложить по банкам, залить их кипящим рассолом и закатать. Медленно остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Если после заливки рассолом в банки добавить уксус (из расчета 1 ст. л. на литр емкости), то можно хранить такие огурцы в прохладном месте.

Старинный способ засолки огурцов

 2 кг огурцов среднего размера, 100 г ржаного хлеба, го г укропа, 4–5 зубчиков чеснока, 100 г соли.

1. Промыть огурцы, обрезать кончики, плотно уложить в банки.

2. Подсушить на сковороде без масла нарезанный на куски ржаной хлеб и положить его на огурцы.

3. Растолочь чеснок, положить на огурцы, добавить соль и укроп, залить кипятком и поставить в теплое место на 3 дня.

4. Через 3 дня сразу закатать и поставить в холодильник.

Огурцы в яблочно-тыквенном соку

 1,5 кг огурцов, 1 л тыквенного сока, 500 г яблочного сока, 50 г соли, 50 сахара.

1. Огурцы среднего размера ошпарить кипятком и плотно уложить в трехлитровую банку.

2. Приготовить рассол из смеси яблочного и тыквенного соков, в который добавлены сахар и соль.

3. Залить кипящим рассолом огурцы, прикрыть банку крышкой и выдержать 3–4 минуты.

4. Рассол слить в ту же кастрюлю, в которой он готовился, снова прокипятить и залить огурцы, прикрыть крышкой, выдержать 3–4 минуты и слить рассол.

5. Последний раз вскипятить рассол и залить огурцы.

Банку закатать, перевернуть на крышку и медленно остудить под одеялом.

Примечание. Можно использовать 1,5 л только яблочного сока.

Необычная засолка огурцов



На трехлитровую банку надо 1,5 кг огурцов, 50 г укропа, по го г чеснока, хрена, зелени сельдерея, петрушки, пастернака и листьев черной смородины, 100 г соли (3 ст. л.).

1. Заранее приготовить рассол: вскипятить 1,5 л воды, опустив в нее все указанные пряности и соль. Прокипятить и дать рассолу настояться 5–7 дней для брожения, процедить.

2. Промыть огурцы и залить холодной водой на 6 часов.

3. Плотно уложить в стерильную банку огурцы, вскипятить рассол и залить огурцы. Закатать и сразу поставить в прохладное место. Огурцы сохранят зеленый цвет.

Огурцы, засоленные с яблоками или болгарским сладким перцем



На 2 кг огурцов полкилограмма яблок или болгарского сладкого перца, 1 л воды, по 50 г соли и сахара, 10 листьев вишни, 5 листьев дуба, 5 листьев лимонника (если есть).

1. Обдать кипятком яблоки и огурцы (если используете болгарский перец, его кладете также целиком).

2. В трехлитровую банку плотно уложить продукцию, добавить все листья и трижды залить кипящим рассолом.

3. Для приготовления рассола в литр кипящей воды добавить соль, сахар. Залить, слить, вскипятить, снова залить, слить и повторить еще раз.

4. Закатать, медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Засолка зеленых томатов



2 кг зеленых томатов, 4–5 штук болгарского перца, 2 головки чеснока, большой пучок (40 г) укропа, 2–3 ст. л. соли по вкусу.

1. Укроп, чеснок, болгарский перец пропустить через мясорубку, добавить соль и все перемешать.

2. Разрезать томаты пополам, сложить в посуду для квашения слой томатов разрезами вверх, пересыпать приготовленной заправкой.

3. Накрыть срезами томатов заправку, пересыпать заправкой.

4. Снова слой томатов разрезами вверх и так далее.

5. Положить перевернутую тарелку на томаты и поставить на нее сверху гнет.

6. Поставить в теплое место для квашения на 3–4 дня. Как только появится пена и кисловатый запах, гнет снять, томаты плотно уложить в банки, залить образовавшимся рассолом и закатать.

Хранить в холодильнике или на холоде.

Оставшимся после употребления томатов рассолом можно заправлять кислые щи, рассольники и солянки.

Рецепт Г. Осиповой

Зеленые томаты с чесноком



На каждый зеленый помидорчик мелкого или среднего размера брать одну дольку чеснока. Для рассола потребуется 1 ст. л. соли с верхом на 1 л воды.

1. Очистить от плодоножек томаты, срезать в этом месте маленькую верхушку и воткнуть в середину каждого плода очищенную дольку чеснока.

2. Приготовить рассол из соли и воды и довести его до кипения.

3. Сложить томаты в стерильные банки и залить рассолом.

4. Закатать, не переворачивая банки, остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Н. Ажоткиной

Соленые арбузы

 На 2 кг арбузов потребуется 2 л. воды и 160 г соли (примерно 5–6 ст. л.).

Отобрать мелкие, но зрелые плоды. Наколоть деревянной шпилькой в 10–12 местах для лучшего проникновения рассола.

Уложить арбузы в бочку или эмалированную посуду без сколов и залить рассолом. Сверху накрыть деревянным кружком и поставить на него гнет (например, тщательно промытый и прокипяченный булыжник).

Необходимо, чтобы арбузы были полностью накрыты рассолом.

Выдержать в рассоле 2–3 дня при комнатной температуре. Долить рассол и вынести в прохладное место.

Хранить в погребе, холодильнике или на лоджии.

Примечание. Небольшие арбузы можно заквашивать в капусте. Тоже очень вкусно!

Маринады и консервирование

При консервировании обычно используют столовый уксус (9 % или 6 %, которого надо брать в полтора раза больше, чем 9 %). Иногда столовый уксус заменяют более полезным яблочным уксусом, но еще лучше применять вместо уксуса лимонную кислоту. Одна треть чайной ложки лимонной кислоты заменяет одну столовую ложку 9 % уксуса.

Обычно для приготовления маринада используют не только соль, но и сахар. Сахара надо брать столько же, сколько 9 % уксуса.

Различные заправки для консервирования овощей, фруктов, ягод

При консервировании мы традиционно используем рассол из соли, сахара, лимонной кислоты или уксуса. Но можно использовать разные заливки и заправки, при этом хорошо знакомая консервированная продукция будет иметь различный вкус. Попробуйте, это вкусно, хотя и непривычно!

Заправки и заливки доводят до кипения на сильном огне и сразу заливают подготовленные фрукты, овощи или ягоды, тут же закатывают, банки переворачивают на крышки и медленно остужают под одеялом. Хранят такие консервы, как обычно.

Заливка «Смородинка»


700 г воды, 300 г сока красной смородины, 50 г соли, 50 г сахара

Заливка «Аргус»

 700 г воды, 300 г сока крыжовника, 30 г соли, 100 г сахара.

Заливка «Малиновка»

 700 г воды, 400 г малинового сока, 30 г соли, 100 г сахара.

Заливка «Барбарисовая»


1 л. воды, 300 г ягод барбариса, 30 г соли, 150 г сахара.

Заливка из жимолости

 700 г воды, 300 г сока жимолости, 50 г соли, 50 г сахара.

Медовая свекольно-яблочная заливка



300 г воды, 300 г сока сырой свеклы, 300 г яблочного сока, 30 г соли, 30 г меда.

Свекольная заливка

 700 г воды, 300 г сырого свекольного сока, 50 г соли.

Яблочно-свекольная заливка


700 г яблочного сока, 300 г сырого свекольного сока, 30 г соли

Медовая тыквенно-яблочная заливка



300 г воды, 300 г яблочного сока, 500 г тыквенного сока, 50 г соли, 100 г меда.

Виноградная заливка



500 г воды, 500 г виноградного сока, отжатого из ягод, 30 г соли.

Заливка из клюквы


700 г воды, 300 г сока клюквы, 30 г соли, 100 г сахара.

Заливка из щавеля

 800 г воды, 300 г щавеля, 50 г соли, 30 г сахара.

Щавель отварить в указанном количестве воды, протереть через сито, затем добавить соль и сахар, вскипятить.

Заливка из ревеня


700 г воды, 300 г сока, отжатого из черешков ревеня, 50 г соли, 30 г сахара.

Примечание. Объема этих заливок достаточно для двухлитровой банки, поскольку обычно в полностью заполненной банке половину объема занимает продукция, а половину — жидкость.

Самый простой способ консервирования огурцов



На один литр объема емкости потребуется 500 г огурцов, 500 г воды, 1 ст. л. соли, 1 таблетка аспирина, одна треть ч. л. лимонной кислоты, красный молотый перец на кончике ножа, пряная зелень по вкусу, один зубчик чеснока.

1. Зелень и огурцы бланшировать.
2. Плотно уложить в банки.
3. Опустить аспирин, соль, лимонную кислоту, перец.
4. Залить кипящей водой, закатать.
5. Перевернуть на крышки и медленно остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Г. Кизимы

Маринованные огурцы

Изюминка этого рецепта в использовании большого количества специй.



1,5 кг огурцов (в расчете на одну трехлитровую банку), 3 зонтика укропа, 4 дольки чеснока, 3 штуки листьев вишни, 3 кусочка хрена (размером 2 см), 1 штука горького красного перца, 3–4 небольших красных томата, 1 штука сладкого болгарского перца.

1. Огурцы вымыть и залить водой на три часа.

2. На дно банки уложить укроп, красный перец, чеснок, хрен, вишневые листья.

3. Плотно уложить огурцы, сверху томаты и нарезанный на дольки болгарский перец.

4. Приготовить маринад: на 1,5 л воды взять 2 стебля укропа вместе с зонтиком, 2 листа черной смородины, 3 гвоздики, 3 горошины душистого перца, 2 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 3 ст. л. соли, 5 ст. л. сахара, все отварить на медленном огне 20 мин., укроп и листья черной смородины вынуть.

5. Залить горячим маринадом, накрыть крышкой на 5 мин.

6. Слить в кастрюлю и еще раз прокипятить маринад, снять с огня, добавить 1 ст. л. 9 % уксуса и снова залить огурцы, закатать, перевернуть на крышку, медленно остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт С. Фарбер

Хрустящие огурчики



На одну трехлитровую банку потребуется 1,5 кг огурцов, 5 листочков черной смородины, 3 зонтика укропа с зелеными семенами, 1 лист хрена, 7 горошин черного перца, 1 шт. лаврового листа, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. уксусной эссенции.

1. Банки и крышки стерилизовать как обычно.
2. Огурцы тщательно помыть, замочить на 3–5 часов, воду менять 3–4 раза.
3. Зелень промыть, залить в отдельной посуде кипятком на 1 минуту, воду слить.
4. Заложить зелень и огурцы в банку.
5. Залить банку кипящей водой (~1,5 литра) на 10–20 минут и укутать.
6. Через 10–20 минут воду слить, в нее положить соль, сахарный песок. Эту воду вскипятить, и залить в банку.
7. Добавить 1 чайную ложку уксусной эссенции. Банку закатать, перевернуть и укутать на ночь. Так оставить до середины следующего дня.

Рецепт В. Кабыкина

Огурцы в соке красной смородины



1 кг огурцов (из расчета на двухлитровую банку), 0,5 л воды, 0,5 л сока красной смородины, 1,5 ст. л. соли (40 г) для мелких огурцов или 2 ст. л. (50 г) — для крупных, 1 ч. л. сахара, пряности — по вкусу.

1. Огурчики (лучше мелкие) промыть, облить кипятком, уложить в банки, переслаивая пряностями.

2. Залить кипятком, прикрыть крышками и подержать 3–5 мин.

3. Половину воды вылить, вторую перелить в кастрюлю, добавить сок красной смородины, соль, сахар, довести до кипения и залить огурцы.

4. Банки закатать, перевернуть на крышку и медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Уксус в этом рецепте не используется совсем, огурчики приобретают розовый цвет и замечательный вкус.

Огурцы с ягодами красной смородины



1,5 кг огурцов (в расчете на трехлитровую банку), засолочная зелень по вкусу, 3 горсточки ягод красной смородины (или 5–6 кистей), 1 ст. л. 9 % уксуса, 1 ч. л. сахара.

1. Сложить в банку промытые зелень, огурцы и смородину.
2. Залить кипящей водой (около полутора литров), накрыть крышкой, настоять 3–4 мин.
3. Воду вылить в кастрюлю, добавить соль, сахар, вскипятить.
4. Залить огурцы, добавить уксус.
5. Закатать, перевернуть на крышку, медленно остудить под одеялом.

Рецепт С. Фарбер

Огурцы в томатном соке



1 кг огурцов (из расчета на двухлитровую или две литровых банки), 1 кг красных томатов (или 1 л томатного сока), 1 ст. л. с небольшим верхом соли, 1 ст. л. без верха сахара, 1 таблетка аспирина, лимонная кислота на кончике ножа, тархун (эстрагон), чеснок, укроп, петрушка, лист черной смородины, вишневый лист, все по вкусу.

1. Огурчики и пряности бланшировать.

2. На дно банки уложить приправу, затем плотно огурчики.

3. Приготовить томатную заправку, для этого залить томаты кипятком, воду слить, кожицу снять, пропустить через мясорубку, добавить соль и сахар и варить 15–20 мин.

4. Залить огурцы кипящей томатной заправкой, добавить аспирин и лимонную кислоту, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая банки.

Хранить в холодном месте.

В этом рецепте не используется уксус. Томатная заправка придает огурцам нежный, приятный и совершенно особенный вкус.

Консервированные огурцы с сахаром



1 кг огурцов (на две литровые банки), 1 ст. л. 9 % уксуса, зонтик укропа, по одному листу петрушки, сельдерея, кинзы (кориандра), пол-листа хрена, 2–3 листа черной смородины, 1 шт. перца. Для приготовления рассола взять 1 л воды, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара.

1. Бланшированные огурчики плотно сложить в банку вертикально, добавить зубчик чеснока и один плод болгарского перца.

2. Все пряности сложить в кастрюлю, долить 1 л воды и проварить на небольшом огне 15 мин.

3. Залить огурцы кипящим рассолом.

4. Добавить в каждую банку по одной столовой ложке 6 % уксуса и закатать.

5. Перевернуть на крышку и медленно остудить под одеялом. Хранить в прохладном месте.

Консервированные кабачки

600 г кабачков (на одну литровую банку), 100 г болгарского перца, 6–8 зубчиков чеснока 5–6 горошин черного перца, 15–20 г укропа. Для заливки взять на 250 г воды 30 г соли, 30 г 9 % уксуса.

1. Вымыть небольшие кабачки длиной 15–16 см с неразвитыми семенами, дать стечь воде и нарезать на кружочки толщиной 2 см.
2. Разрезать и очистить от семян перец, нарезать на четвертинки.
3. Очистить чеснок и нарезать на пластинки.
4. Мелко нарезать вымытый укроп.
5. Сложить в банку кабачки, переслаивая чесноком, перцем и укропом.
6. Приготовить заливку, прокипятив воду с солью, снять с огня и влить уксус.
7. Залить кабачки и закатать банки, остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Фаршированные зеленые томаты



1 кг зеленых томатов, 2–3 головки чеснока, 15 штук болгарского сладкого перца пучок петрушки, 1–2 веточки мяты, 3 ч. л. соли, полстакана 9 % уксуса.

1. Срезать верхушку у томатов, вынуть ложкой сердцевину.
2. Из сердцевины томатов, чеснока, перца, петрушки и мяты приготовить фарш, все пропустив через мясорубку.
3. Начинить смесью томаты и накрыть срезанными верхушками.
4. Выложить нафаршированные томаты в банки, каждый ряд посолить.
5. В заполненные банки добавить уксус так, чтобы заполнить все пустоты и покрыть содержимое.
6. Закрыть крышками.

Хранить в холодильнике или в холодном месте.

Баклажаны консервированные



На литр заливки (две литровые банки баклажан) потребуется го г соли, 3 ст. л. 9 % уксуса, 1 кг баклажан.

1. Запечь плотные молодые баклажаны в духовке или отварить в небольшом количестве воды около 20 мин.
2. Положить под пресс на сутки для удаления горечи.
3. Уложить в банки ниже плечиков примерно на 1 см.
4. Залить кипящей водой с солью.
5. Добавить уксус.
6. Закатать, остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Тыква маринованная



650 г тыквы, 150 г сахара, 200 г воды, 2 ст. л. уксуса 9 % (или 0,5 ч. л. лимонной кислоты), 3–4 шт. гвоздики, 0,25 ч. л. корицы.

1. Тыкву очистить, нарезать кубиками.
2. Опустить в кипящую воду на 3–4 мин., затем на 2–3 мин. в холодную воду.
3. Уложить тыкву в литровую банку, добавить корицу и гвоздику.
4. Сварить маринад (200 г воды со 150 г сахара кипятить 10 мин.).
5. Снять с огня, добавить уксус или лимонную кислоту, размешать и залить тыкву, закатать.
6. Перевернуть на крышку и остудить под одеялом. Хранить в прохладном месте.

Маринованные бобы

Первый способ

 1 кг бобов, 75–100 г соли

1. Бобы промыть, разделить на половинки, перемешать с солью и выдержать сутки.

2. Полученную массу, давшую сок, не освобождая от избытка соли, разложить в стерильные банки, добавить специи (укроп, базилик, вишневые листья, эстрагон). Уплотнить.

4. Сверху укрыть виноградными листьями. Образующийся рассол должен покрыть бобы. Недостающее количество жидкости пополнить, добавив воду. Сверху положить мокрое полотенце, крышку и гнет.

Первый способ быстрый, бобы получаются красивого зеленого цвета, но остаются твердыми и имеют сыроватый вкус. Однако очень хороши как добавка к разнообразным овощным салатам, где достаточно сока от других компонентов.

Второй способ

1 кг бобов, 25–50 г соли.

1. Приготовить 3 % солевой раствор (30 г соли на 1 литр воды).

2. Бобы промыть, разделить на половинки и прокипятить в солевом растворе 15–20 минут.

Брюква консервированная

1. Брюкву очистить, нарезать на кубики.

2. Бланшировать 3–5 мин.

3. Разложить в банки по плечики.

4. Залить кипящим рассолом.

5. Закатать, остудить под одеялом.

Для приготовления рассола на литр воды взять одну столовую ложку соли, прокипятить.

Хранить в прохладном месте.

3. Отваренные бобы разложить в стерильные банки, добавить оставшееся количество соли, уплотнить. Далее выполнить п. 4 предыдущего рецепта.

Вкус бобов получается нежным, а консистенция мягкая.

Кукуруза маринованная

После сбора урожая отделить початки совсем маленькие, величиной с указательный палец. Их можно консервировать в маринаде, как огурцы, и использовать в виде гарнира.



500 г початков, 0,5 л воды, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. 9 % уксуса, 2–3 листа черной смородины, 4–5 листьев вишни, веточка эстрагона, черный перец, — на кончике ножа.

1. Початки очистить от листьев, отрезать столбик до первых зерен и тщательно вымыть.

2. Сложить початки и зелень в банку емкостью 1 литр.

3. Залить содержимое кипящей водой, покрыть крышкой и выдержать 3–4 минуты.

4. Воду слить и еще раз залить початки и зелень кипятком и подержать под крышкой 3–4 минуты. За это время приготовить маринад.

5. Слить воду и залить содержимое кипящим маринадом, закатать, перевернуть на крышку и медленно остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Как сделать каперсы?

 200 г молодых зеленых семян настурции, 50 г сахара, 2 ч. л. соли, 1 литр воды, 1 ст. л. 6 % уксуса, перед и лавровый лист — по вкусу.

Первый способ

1. Приготовить маринад: нагреть воду до кипения, растворить в ней сахар, соль, добавить уксус и пряности.

2. В кипящий раствор опустить семена настурции. Вновь довести до кипения, отставить, охладить.

Рецепт Г. Кизимы

Второй способ

1. Молодые зеленые семена настурции пересыпать солью и оставить на сутки в эмалированной посуде. За это время несколько раз перемешать, чтобы все равномерно просолилось.

2. Переложить семена в маленькие баночки, залить 6 % уксусом и оставить на 2 недели.

3. Уксус слить, а семена залить свежим маринадом со специями (см. 1-й способ). Вместо уксуса можно использовать кисти красной смородины — примерно 1/3 стакана на 2 майонезных баночки.

Рецепт Л. Боборовской

Примечание. Каперсы используют для заправки солянок, рассольников, супов. Маринад от них добавляют в борщи.

Домашние оливки из терна или терносливы

Ягоды терна залить кипящей водой и прикрыть крышкой, дать постоять 10 мин. Воду слить в кастрюлю, терн уложить в стерильные небольшие баночки, переслаивая мелко нарезанным эстрагоном (тархун) и измельченным лавровым листом.

Приготовить маринад: в слитую в кастрюлю воду добавить на 1 л жидкости по 1 ст. л.соли и сахара, довести до кипения, снять с огня, влить 4 ст. л. 9 % уксуса, размешать и залить банки.

Сразу закатать и остудить под одеялом.

Соусы и приправы

Аджичка



1,5 кг томатов, 0,5 кг сладкого перца, 0,5 кг яблок, 0,5 кг моркови, 4 средние головки чеснока, 2–3 штучки горького перца, 350 мл подсолнечного масла, 1–2 ст. л. соли (по вкусу).

Все пропустить через мясорубку и варить на медленном огне 1,5–2 часа. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Рецепт В. Кабыкина

Аджика

 5 кг томатов, 1 кг моркови, 1 кг яблок, 1 кг сладкого перца, 6–7 стручков горького перца, 300 г чеснока, 1 стакан 6 % яблочного уксуса, 2/3 стакана сахара, 1 стакан подсолнечного масла, 3 ст. л. соли без верха.

1. Овощи (томаты, морковь, сладкий перец) и яблоки (кислые, типа антоновки, не очищая) пропустить через мясорубку или смолоть с помощью кухонного комбайна, около часа варить в эмалированной посуде на слабом огне.

2. Смолоть стручки горького перца, добавить смесь к вареву вместе с сахаром, подсолнечным маслом и солью. Варить еще 1 час.

3. За 15 минут до готовности добавить молотый чеснок и уксус.

4. Разлить массу горячей по стерильным банкам и хранить в закрытом виде при комнатной температуре.

Рецепт М. Туркиной

Приправа «Кобра»



2 кг корней хрена, 2 кг очищенного чеснока, 4–5 кг спелых томатов, 1–2 свежих стручков красного перца, соль по вкусу.

1. Из стручков перца удалить семена. Томаты по одному опускать в кипяток, очищать кожицу, пропустить через мясорубку или размельчить в кухонном комбайне. Хрен, перец и чеснок тоже измельчить.

2. Перемешать, посолить. Разложить в пастеризованные банки. Хранить в прохладном месте.

3. Прекрасная витаминная приправа к мясным блюдам и острым салатам.

Сацебели



5 кг сладкого перца, 5 кг спелых томатов, 500 г чеснока, 500 г петрушки, 15 стручков горького перца, соль — по вкусу.

1. Томаты и перцы пропустить через мясорубку, посолить и поставить на огонь.

Довести до кипения.

2. Размолоть или измельчить кухонным комбайном чеснок, петрушку, горький перец. Добавить к смеси перцев и томатов, вновь довести до кипения. Кипятить еще 10 минут.

3. Разложить по баночкам. Употребляется для приготовления бутербродов.

Примечание. Вместо помидоров можно использовать томат-пасту.

Рецепт М. Туркиной

Фруктовые соусы

Их можно приготовить на основе пюре из яблок, груш и слив.

К готовому пюре добавить сахарный песок (около 150 грамм на 1 кг пюре). Смесь поставить на слабый огонь и помешивать до полного растворения сахара. Затем увеличить огонь, довести пюре до кипения и кипятить в течение 5 минут.

Приготовленный соус можно сохранить впрок точно так же, как пюре.

Сливово-яблочная приправа

 Пюре сливовое — 57, пюре яблочное — 23, сахар — 20, пряности — по выбору.

Бруснично-яблочная приправа



Брусника — 45, яблочное пюре — 40, сахар — 20, гвоздика и корица — по вкусу.

Бруснично-яблочно-грушевая приправа



Брусника — 50, яблочное пюре — 15, грушевое пюре — 10, сахар — 25, пряности — по вкусу.

Бруснику перед добавлением бланшировать в горячей воде 2–3 минуты, растереть, добавить сахар и варить еще 20–25 минут, перемешивая.

Бруснику можно заменить на клюкву, которую просто в сыром виде протереть и смешать с избранным пюре.

Рецепты смешанных приправ рекомендованы В. Одинцовым (состав указан в процентах).

Ткемали

Очищенную от косточек сливу или терн пропустить через мясорубку, поставить на небольшой огонь и варить, постоянно помешивая, около 30 минут.

Пропустить через мясорубку зелень петрушки, кинзы, сельдерея (примерно одна четверть по объему от слив), добавить в кипящую массу и проварить еще 10 минут. Пропустить чеснок через чесночницу и добавить в кипящую массу вместе сахаром. Соль и черный молотый перец добавить по вкусу. Прокипятить еще 10 минут.

Если при последней варке масса покажется слишком густой, то можно добавить немного воды. Разложить по небольшим стерильным баночкам, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая банок. Хранить при комнатной температуре.

Кетчуп



2 кг красных томатов, 150 г репчатого лука, 250 г яблок, 1 ст. л. соли с горкой, пол чайной ложки красного молотого перца, 1 ч. л. молотой корицы, 150 г сахара, 150 г 9 % уксуса.

1. Промолоть в мясорубке томаты, яблоки и лук. Тушить на небольшом огне около часа, постоянно помешивая.
2. Добавить соль, сахар, перец и корицу и варить еще полчаса.
3. Снять с огня, влить уксус, перемешать, разложить по небольшим баночкам. Закатать.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Т. Патрикеевой

Овощная приправа

2,5 кг красных томатов, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг яблок, по 1 ст. л. растительного масла, сахара, 9 % уксуса, соли, 150 г чеснока.

1. Овощи пропустить через мясорубку.

2. Добавить масло, сахар, соль и варить на медленном огне около часа, помешивая.

3. Снять с огня, добавить уксус, пропущенный через чесночницу чеснок, все размешать и разложить по стерильным банкам.

Остудить под одеялом, не переворачивая на крышки. Хранить в холодильнике.

Облепиховое масло



Жом после получения сока облепихи, оливковое масло.

1. Промытый и высушенный после получения сока жом смолоть в кофемолке.

2. Оливковое масло нагреть до 90, остудить до 50 и залить жом. Уровень масла должен быть выше массы жома на 2–3 см.

3. Банку с маслом и жомом поставить в воду, нагретую до 40 °С, на один час.

4. Переставить банку в темное место и время от времени перемешивать.

5. Через две недели этой порцией масла залить новую порцию жома и повторить процедуры. Так же поступить с третьей порцией жома.

6. Спустя две недели процедить масло через холщовую ткань. Хранить в темноте.

Облепиховый соус к мясу


1 литр облепихового сока, 50 г тертого чеснока.

Соль и сахар добавить по вкусу перед употреблением.

Соус из чернослива



400 г чернослива, 0,5–1 стакана белого сухого виноградного вина, толченая корица, сахар — по вкусу.

1. Чернослив разварить в малом количестве воды.
2. Массу протереть через сито.
3. К ней добавить вино, корицу, сахар, довести до кипения, сразу охладить.

Приправа очень хороша для вторых мясных и рыбных блюд.

Соус из хрена со свеклой и орехами



20 г корней хрена, го штук ядрышек грецких орехов, 2 свеклы средней величины, 1 ч. л. меда, 2–3 ст. л. воды, сок 1 лимона. Корица, соль — по вкусу.

1. Натереть корни хрена на мелкой терке.

2. Растолочь в ступке орехи, добавить кипяченую воду и перемешать, чтобы получить «ореховые сливки» густоты обычных сливок.

3. Натереть сырую свеклу на средней терке.

4. Смешать хрен, свеклу, «сливки», добавить корицу, мед, лимонный сок, перемешать.

Сложить в небольшую банку, хранить в холодильнике.

Хренодер

 На 1 кг красных томатов 100 г чеснока, 100 г хрена.

1. Томаты, чеснок и очищенный хрен пропустить через мясорубку.

2. Добавить соль по вкусу, перемешать.

3. Разложить по баночкам, закрыть винтовыми крышками.

Хранить в холодильнике. Использовать вместо кетчупа в качестве приправы.

Заправка по-камчатски (старинный рецепт)



4 ст. л. натертого хрена, 2 ч. л. меда, 1 стакан сметаны, 2 желтка, сок половины лимона, полстакана мелко нарезанной петрушки с укропом.

1. Натереть корень хрена, смешать с медом и сметаной.
2. Отделить желтки и размешать с заправкой.
3. Мелко нарезать зелень петрушки и укропа в равном количестве и добавить в заправку, тщательно все перемешать.
4. Выжать сок половины лимона, еще раз перемешать.

Хранить в холодильнике.

Подается заправка к картофелю, овощам, мясу и рыбе.

Соус из брусники с хреном



На 3 ст. л. моченой брусники 1 ст. л. натертого хрена (или катрана), сахар, соль, уксус по вкусу.

1. Бруснику смешать с хреном, добавить специи по вкусу и подавать к мясным блюдам.

Хлебный соус с хреном или катраном



На 0,5 ст. крошек от белого хлеба, 1 ст. л. уксуса, 1 ст. сметаны, 1 ч. л. сахара, 0,5 ст. натертого хрена, соль по вкусу.

1. Залить хлебные крошки мягкого белого хлеба 9 % уксусом, добавить сметану и хорошо взбить.

2. Натереть хрен или катран, добавить в соус, размешать.

3. Добавить сахар и соль, еще раз перемешать.

Подается соус к любому мясному или рыбному блюду.

Соус из томатов с орехами



2 крупных спелых помидора, 3 ядрышка грецких орехов, 1 пучок петрушки, 3 дольки чеснока, немного молотого черного перца и соли — по вкусу.

1. Растолочь орехи в ступке.

2. Положить томаты на 30 секунд в кипящую воду, затем охладить в холодной воде и снять кожицу.

3. Натереть на мелкой терке чеснок, порезать зелень петрушки.

4. Перемешать в эмалированной миске, разложить по банкам малого объема, стерилизовать 10 минут, закатать.

Хранить в холодильнике.

Примечание. Открывая банку, сразу используйте ее содержимое.

Приправа «Зеленая горчица»



По 200 г зелени укропа и петрушки, 1 крупная головка чеснока, стакан измельченных грецких орехов, по половине ч. л. соли и сахара, 100 г любого майонеза.

1. Чеснок очистить и измельчить.
2. Грецкие орехи очистить и измельчить.
3. Зелень перебрать, промыть, просушить на полотенце и мелко нарезать.
4. Все смешать, добавить соль, сахар и заправить майонезом.

Объеденье!

Сладкий соус с петрушкой или укропом



3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. нарезанной зелени петрушки или укропа, 1 ч. л. меда.

1. Масло, лимонный сок и мед размешать.
2. Мелко нарезать зелень и добавить в соус.

Соус используется сразу после приготовления для зеленого салата или макаронных изделий.

Рецепт Г. Кизимы

Яблоки с горчицей



4 антоновских яблока, 4 столовые ложки сухой горчицы, 1,5–2 ч. л. соли, 4 ст. л. сахарного песка, 3–4 горошины душистого перца, 100 мл 6 % яблочного уксуса, 100 мл воды.

1. Яблоки запечь в духовке. После готовности протереть через сито.

2. За это время нагреть воду, растворить в ней сахар, добавить перец, довести до кипения, снять с огня, добавить уксус и дать настояться 1–1,5 часа.

3. Вновь нагреть и горячим раствором залить горчицу, размешать, добавить мякоть протертых через сито яблок, дать остыть, на сутки поставить в холодильник. Далее хранить в прохладном месте под плотной крышкой.

Подавать к мясу, а любителям острых бутербродов намазывать на хлеб.

Рецепт В. Светляковой

Яблочный уксус на меду



1 кг яблок любого сорта, 1 л. кипяченой воды, 150 г меда (или сахар), 10 г дрожжей, го г черного хлеба.

1. Яблоки промолоть через мясорубку вместе с кожурой и сердцевиной.

2. Добавить все остальные ингредиенты, заполнив емкость на три четверти объема.

3. Настаивать при температуре не ниже 20 градусов в течение 10 дней, ежедневно размешивая массу.

4. Профильтровать через 2 слоя марли.

5. В отфильтрованный раствор добавить еще 50 г меда (или сахара), накрыть марлей и поставить на 1,5–2 месяца бродить.

6. Профильтровать готовый уксус через марлю, разлить в бутылки, закупорить.

Хранить при комнатной температуре.

Майонез из клюквы

 1 сырое яйцо (или только желток), 2–3 ст. л. клюквы, 1 ст. растительного масла, соль и сахар по вкусу.

1. Растолочь клюкву.
2. Добавить яйцо, соль, сахар и взбивать миксером, постепенно добавляя растительное масло.

Ткемали



1 кг слив, 0,5 кг смеси зелени (укроп, петрушка, сельдерей, кинза), головка чеснока, сахар, соль, молотый черный перец, по вкусу.

1. Очистить сливу от косточек, пропустить через мясорубку, варить на небольшом огне 40 минут, помешивая, чтобы масса не пригорела.

2. Зелень вымыть, мелко нарезать, добавить в сливы, размешать.

3. Посолить, поперчить, добавить сахар и довести до кипения, прокипятить 2–3 минуты, снять с огня.

4. Разложить по стерильным банкам, закатать.

Хранить в холодильнике.

Чеснок с солью для борщей и котплет

 3 крупные головки чеснока, 1 ст. л. соли.

1. Головки чеснока обдать кипятком, снять оболочки и натереть зубчики на терке или, при большом количестве, пропустить их через мясорубку.

2. Полученную массу смешать с крупной солью, стараясь растереть комки. Сложить в майонезную баночку.

3. Банку держать закрытой в холодильнике. Добавлять в фарш котлет (лук при этом не класть!) и в почти готовый борщ. Солить блюда с учетом содержания соли в приправе.

Квашеный чеснок

Головки чеснока очистить от шелухи и корневой мочки и выдержать 2 часа в воде.

Очистить зубчики, сложить в банку, залить холодным рассолом. Чтобы чеснок получился ароматнее, сверху уложить пучок укропа с листьями, корзинами соцветий и стеблями.

Для приготовления рассола на каждый кг чеснока потребуется 3 стакана воды, одна столовая ложка соли и одна столовая ложка уксуса. Вскипятить воду, добавить соль, прокипятить 1 минуту, снять с огня, остудить и добавить уксус. Перемешать, остудить.

Рецепт Г. Уськовой

Соки

О пользе сырых соков знают все, но, тем не менее, мы хотим напомнить вот о чем. Все соки нормализуют кислотно-щелочное равновесие крови, которое нарушается при тяжелой физической работе, напряженной умственной деятельности или сильном эмоциональном напряжении. То же самое происходит при тяжелых заболеваниях. Соки — настоящая «живая вода», повышающая активность ферментов и обмен веществ. Соки обладают кровоочистительным свойством. Кроме того, они практически сразу усваиваются организмом, а потому являются источником силы при выполнении утомительной работы, в то время как для переваривания и усвоения даже блюд из растительной пищи требуется несколько часов. Кроме того, с соками в организм практически никогда не попадают гербициды, ядохимикаты и токсические вещества, которыми обрабатываются растения, поскольку они остаются связанными в клетчатке. В соках довольно много пектиновых веществ, которые связывают и выводят из организма продукты гниения и брожения. Соки настолько богаты минеральными элементами, что в них представлена почти вся таблица Менделеева, и, конечно же, в соках присутствуют все необходимые нам витамины и органические кислоты. Так что пейте соки!

Сок шпината полезен при нефритах, подагре, опухолях, фурункулезе, усиливает перистальтику кишечника, способствует детоксикации (очищению) всего организма, особенно в смеси с морковным соком в пропорции 1:2, а поскольку содержит много железа, то способствует повышению гемоглобина. В смеси с соком моркови и одуванчика (1:3:1) рекомендуется при весенней хронической усталости и при малокровии (низком гемоглобине).

Сок петрушки полезен при заболеваниях щитовидной железы, при плохом зрении, стимулирует деятельность надпочечников, которые являются заслоном для попадающих в организм ядов. Поэтому сок петрушки входит в состав многих противоядий. Не следует им злоупотреблять, поскольку это сильнодействующее средство (не более 1 столовой ложки на прием). А еще лучше применять сок петрушки в смеси с соком моркови в пропорции 1:3.

Сок из листьев сельдерея выводит из организма соли.

Сок моркови стимулирует деление и рост клеток, поэтому полезен при заболеваниях кожи, желудочно-кишечного тракта, половой слабости, авитаминозе, атеросклерозе. Этот сок повышает остроту зрения и иммунитет, нормализует обмен

веществ, выводит из организма холестерин, обладает антисептическим свойством (новорожденным детям можно смазывать рот при молочнице), можно смазывать кашицей из натертой морковки гнойные раны и ожоги, обмороженные места, в общем, это один из самых полезных соков.

Свекольный сок стимулирует образование эритроцитов, богат йодом, поэтому улучшает память, расширяет кровеносные сосуды, снижает артериальное давление, помогает при трахеите (дерущем горло кашле), обладает легким слабительным свойством. Кроме того, он содержит противоопухолевый ингредиент бетамин.

Сок из редьки налаживает работу кишечно-желудочного тракта, исключительно бактерициден, а потому рекомендуется при бронхитах, ревматизме. Его пьют в смеси с медом. Сок из редьки, как и сама редька, является природным антибиотиком. Ломтик редьки полезно держать во рту во время эпидемии гриппа, особенно когда вы едете на работу в общественном транспорте. Однако редька противопоказана людям с язвенной болезнью и при воспалении кишечно-желудочного тракта.

Соки из репы и брюквы, как и сами эти овощи, обладают желчегонным действием. Очень полезно выпить четверть стакана сока перед обедом или хотя бы съесть ломтик сырого овоща.

Томатный сок по содержанию аскорбиновой кислоты не уступает соку цитрусовых. Он стимулирует выделение желудочного сока, улучшает деятельность сердца (благодаря большому содержанию калия), подавляет гнилостную микрофлору кишечника, активизирует обмен веществ. Для похудания используют смесь соков томатов, яблок, тыквы и лимона в пропорции 2:4:2:1.

Огуречный сок укрепляет сердце и сосуды, обладая мочегонным действием, промывает почки не хуже арбуза, укрепляет нервную систему, сохраняет свежесть и тонус кожи. А поскольку содержит кремний и кальций, то укрепляет зубы, ногти и волосы.

Сок из кочанной капусты содержит много витамина С и кальция, потому особенно полезен детям и пожилым людям, так как укрепляет скелет и зубы. Он выводит из организма холестерин, способствует заживлению язв желудка и кишечника. Особенно полезны с этой точки зрения цветная капуста и брокколи. Брокколи к тому же выводит холестерин, а потому способствует здоровью ваших сосудов, сохраняя вашу молодость. В квашеной кочанной капусте сохраняются все витамины и соли. А вот сырую кочанную капусту не рекомендуется есть людям, у которых есть какие-либо проблемы с кишечно-желудочным

трактом.

Сок из картофеля выводит поваренную соль, нормализует кислотность желудка, полезен при язвенной болезни, снимает тошноту и изжогу, нормализует стул при запорах. Поскольку сок картофеля бактерициден, то он способствует заживлению ран, экзем и ожогов на коже, как и кашица из сырого картофеля.

Виноградный сок приравнивается по целебным свойствам к меду. Обладает общеукрепляющим и тонизирующим действием. Сок снижает артериальное давление. Благодаря высокому содержанию в нем глюкозы сок высококалориен и отлично поддерживает тонус сердечной мышцы, кроме того, является отличным средством против атеросклероза, поэтому незаменим для пожилых людей. Однако им не следует увлекаться людям с избыточным весом, поскольку стакан виноградного сока эквивалентен полноценному обеду.

Сок тыквы укрепляет печень при гепатитах, обладая регенерирующим и желчегонным свойствами, действует как мочегонное при отеках, вызванных заболеваниями почек и сердца.

Яблочный сок полезен всем и в любом возрасте, ибо, как говорится, каждое яблоко продлевает жизнь на один час. Яблочный сок способствует омоложению всего организма.

Компоты

Для приготовления компотов лучше брать зрелые, но еще не мягкие ягоды. Мягкие ягоды в компоте разваливаются, и сироп мутнеет.

Заполнить горячую банку на треть предварительно хорошо вымытыми ягодами. Можно опробовать разные комбинации ягод, например крыжовник, красная смородина, ранняя слива. Или малина, ирга, яблоки сорта «Белый налив» или любые другие некислые сорта, можно использовать груши. К яблокам и грушам можно добавлять сливы. Крупные фрукты разрезать на части. Для получения интенсивного цвета к набору ягод хорошо добавить 3–4 кисточки черной смородины. Вкусный компот получается из винограда, но из крыжовника, особенно из сорта «Черный негус», компот получается не менее вкусный.

Банки с компотами можно хранить при комнатной температуре.

Простой способ приготовления компотов

Бланшированными ягодами заполнить банку примерно на четверть объема и сразу залить кипящим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 300 г сахара на каждый литр воды. Тотчас же закатать банки или закрыть винтовыми крышками, перевернуть на крышки, закутать одеялом и медленно остудить. Компоты хранят при комнатной температуре.

Приготовление концентрированных компотов отличается тем, что воды берется такое количество, чтобы только заполнить ею пространство между ягодами. Перед употреблением такой компот следует развести кипяченой водой по вкусу. При приготовлении концентрированных компотов следует выполнять правильную пропорцию между компонентами.

Примечание: компоты (как и варенья) можно закрывать пергаментной бумагой или калькой, смазанной белком. Для этого отделить белок от желтка, нарезать квадраты из кальки 1212 см и смазать взбитым белком. На горло горячих банок с компотом наложить кальку смазанной частью, провести несколько раз пальцем по ободку горла, чтобы калька легла плотно и не пропускала воздух. Оставить банки остывать при комнатной температуре. Переворачивать их и остужать под одеялом нельзя. Высыхая, белок натянет кальку, как на барабане. Она не пропустит в банку кислород и тем самым не даст компоту забродить. Хранить можно при комнатной температуре.

Рецепт Г. Кизимы

Рекомендуемые пропорции между ингредиентами

	Ягоды	Вода	Сахар
	кг	*л*	*г*
Черника	3	1	250
Голубика	2	1	300
Брусника	2	1	300
Ежевика	2	1	700
Вишня	3	1,5	800
Красная смородина	3	1	700
Черная смородина	3	1	600
Крыжовник	1,5	1,5	900
Малина	3	1	500
Земляника	1	1	600
Голубика	1	2	300
Ирга	1	2	300
Яблоки (половинками)	1	1,5	600
Груши (половинками)	1	1,5	500
Слива с яблоками или грушами поровну	1	1,5	600

Компот из крыжовника сорта «Черный негус»

Залить банку до верха кипящей водой без сахара, покрыть прокипяченной жестяной крышкой для закатывания и оставить на 10 минут. На банку объемом 3 литра понадобится 2,5 литра воды. Слить воду в подготовленную емкость и нагреть до кипения. Повторить процедуру заливания ягод кипятком. Второй раз держать ягоды в воде достаточно 5 минут, так как они уже были горячими. Вторично слить воду и приготовить из нее сироп из расчета на 1 литр воды 300 г сахара. Кипящим сиропом залить ягоды, закатать, перевернуть банку, укрыть полотенцами.

Можно перед закатыванием добавить в компот пряности (веточку эстрагона, зонтик цветов душицы, лист черной смородины). Хранить при комнатной температуре.

Компот из земляники

 1 кг ягод земляники, 300 г сахара, 1 л воды.

1. Приготовить сироп.

2. Залить ягоды холодным сиропом на 3–4 часа.

3. Сироп слить, нагреть до кипения и повторно залить ягоды уже горячим (не менее 90 °С) сиропом.

4. Пастеризовать, закатать.

Если в банку с компотом, сваренным из 1 кг ягод, перед закатыванием добавить всего 2 столовые ложки свекольного сока, ягоды и сок приобретут более насыщенный цвет.

Рекомендация В. Островского.

Компот из малины

 1 кг малины, 300–400 г сахарного песка, 1 л воды для приготовления сиропа. Объем готового компота 2 л.

Первый способ

1. Наполнить банки ягодами, накрыть крышками и поставить на подставку в кастрюлю с холодной водой.

2. Воду нагреть до 40 градусов.

3. Через несколько минут, когда ягоды уменьшатся в объеме, содержимое двух банок переложить в одну до плечиков и продолжать нагревание до 80 градусов.

4. Вынуть и закатать.

Второй способ

1. Приготовить сироп.

2. Банки, наполненные ягодами до плечиков, залить горячим сиропом тоже до плечиков.

3. Установить банки в кастрюлю с водой. Покрыть крышками и нагревать очень медленно до 75–80 градусов. Далее поступать, как в способе 1.

Подобные компоты можно сделать и из ягод черной и желтой малины. Черная малина придает компотам и другим заготовкам очень красивый цвет.

Компот «Ягодное ассорти»

 300–400 г сахара, 1 л воды.

1. Смесь спелых ягод (к малине добавить другие сорта ягод) уложить в банки до плечиков.
2. Приготовить сироп.
3. Залить горячим сиропом тоже до плечиков.
4. Пастеризовать.

Компоты ассорти с плодами облепихи

 Набор ягод по вкусу, плоды облепихи 30 % к весу ягод.

К компотам из яблок, ирги, терна, черноплодной рябины добавить 30 % плодов облепихи. Питательная ценность компота повышается, и он приобретает специфический аромат и вкус.

Компот из кабачков и облепихи



Облепихой и кабачками заполнять одну четверть емкости, 150–200 г сахара на трехлитровую банку.

1. Очистить кабачки, удалить семена, нарезать кольцами или дольками.

2. Ягоды облепихи обдать кипятком, дать стечь воде.

3. Заполнить меньше чем на четверть стерильную банку ягодами облепихи, сверху уложить не более двух слоев кабачков.

4. Залить кипящим сиропом, приготовленным из 1,5 л воды и сахара. Прикрыть крышкой.

5. Когда остынет, сироп слить и снова вскипятить, залить банки, закатать. Хранить при комнатной температуре.

Кабачки приобретают не совсем, но все-таки вкус ананаса. Рецепт Г. Кирилиной

Компот из плодов японской айвы

 1,2 кг плодов айвы, 700 г сахара, 1 л воды.

1. Приготовить сироп.

2. Плоды айвы нарезать на мелкие дольки и залить кипящим сахарным сиропом.

3. Подождать, пока сироп остынет, и слить его.

4. Кусочки айвы перенести в стерильные банки.

5. Сироп снова нагреть до кипения и залить им плоды. Пастеризовать.

По подобному рецепту можно приготовить смешанные компоты: из груш или слив с добавлением 4–5 плодов айвы на 1,5 кг фруктов. Компоты приобретут изысканный вкус.

Фруктовые компоты

 На одну 3-литровую банку потребуется 200–300 г сахара, в зависимости от сладости фруктов.

Главное в этих компотах сок, который дают фрукты, поэтому банки заполняют фруктами не более чем на одну треть.

Яблочный компот с персиками и сливами

1. Яблоки разрезать пополам, из персиков удалить косточки, сливы наколоть.

2. Банки и крышки пастеризовать как обычно.

3. Фруктами или ягодами заполнить треть банки. (Приблизительно 800 г ягод.)

4. Залить кипятком и оставить на 15 минут.

5. Через 15 минут воду слить, добавить в нее сахар и прокипятить сироп.

6. Залить банку кипящим сиропом. Если фруктов или ягод больше чем одна треть банки или фрукты крупные, то слить сироп через 15 минут, прокипятить и залить кипящим сиропом еще раз.

7. Закатать, перевернуть, укутать и оставить до середины следующего дня.

Рецепт В. Кабыкиной

Грушево-сливовый компот

 На 10 пол-литровых банок потребуется 2,5 кг груш, 2 кг сливы, 1 л. воды и 500 г сахара.

1. Груши и сливы вымыть, разрезать, очистить от семян и косточек.

2. Фрукты слоями плотно уложить в подготовленные банки.

3. Сварить сироп из сахара и воды и залить им банки с продукцией так, чтобы сироп покрыл ее полностью.

4. Банки прикрыть прокипяченными крышками, поставить на водяную баню и стерилизовать 10 мин.

5. Закатать, перевернуть на крышки и быстро охладить.

Хранить при комнатной температуре.

Примечание. Перед закаткой можно добавлять в каждую банку лимонную кислоту на кончике ножа.

Желе и ягоды, протертые с сахаром

Желе из слив


200 г слив, 15 г желатина, 1,5 ст. воды, лимонная цедра.

1. Желатин замочить на 1 час в холодной кипяченой воде.
2. Сливы залить водой, добавив лимонную цедру.
3. Варить 30 минут на слабом огне в закрытой посуде.
4. Полученную массу протереть через сито и смешать с разведенным желатином, пока сливовая масса еще горячая.
5. Добавить две столовые ложки сахара, перемешать, вновь довести до кипения.
6. Вылить смесь в формы и охладить.

Яблочное желе

 1,5 кг яблок, 600 г воды, 1 кг сахара, 10 штук гвоздики, половинка очищенного лимона.

1. Нарезать яблоки, не удаляя семенную камеру.
2. Потушить их в небольшом количестве воды до мягкого состояния.
3. Протереть массу через сито.
4. Полученное пюре нагреть, добавить сок и мякоть половинки лимона, засыпать сахаром и варить до полного его растворения на сильном огне.
5. Разлить желе в горячем виде по стерильным банкам. Плотно закрыть винтовыми крышками.

Мятное яблочное желе

 1 л яблочного сока, 1 кг сахар, пучок мяты.

1. Приготовить 1 литр яблочного сока следующим образом: кислые яблоки после мытья обтереть, сложить в кастрюлю, покрыть водой, поставить на средний огонь. Когда яблоки станут мягкими, процедить, не разминая.

2. Полученный сок поставить на огонь, добавить пучок мяты по вкусу и кипятить 20 минут.

3. Мяту вынуть, добавить сахар и варить до загустения.

4. Снять с огня, разлить по банкам, завязать пергаментом.

Хранить при комнатной температуре.

Остатки яблок использовать для приготовления пастилы.

Слива и черноплодная рябина, протертые с сахаром

 400 г сливы (без косточек), 300 г черноплодной рябины, 300 г сахара.

1. Сливу бланшировать, удалить косточки, протереть через сито.
2. Так же поступить с рябиной.
3. Смешать протертые ягоды и добавлять сахар постепенно, тщательно перемешивая, до полного растворения сахара.
4. Однородную массу нагреть до 70 °С и расфасовать в горячие банки.

Смесь имеет приятный вкус и аромат.

Рецепт А. Чаковского

Клюква и черноплодная рябина, протертые с сахаром

 1 кг черноплодной рябины, 1 кг клюквы, 1,800 г сахара.

1. Черноплодную рябину бланшировать, протереть через сито.
2. Клюкву протереть через сито.
3. Смешать протертые ягоды и добавить сахар. Размешать до полного его растворения.
4. Массу нагреть до 70 °С и расфасовать в горячие банки.

Желе из черной смородины

 1 кг ягод, 2 кг сахара.

1. Подготовить ягоды, бланшировать и сразу порциями пропускать через мясорубку, добавляя сахар в кашицу.

2. Всю массу протертых ягод и сахара тщательно размешать и дать постоять 3–4 часа, затем разложить по банкам, закрыть крышками.

Хранить в прохладном месте.

Желе будет гораздо вкуснее, если ягоды не пропускать через мясорубку, а толочь вместе с сахаром пестиком или мять деревянной ложкой.

Черная смородина, толченная с сахаром

 1 кг ягод, 1,8 кг сахара.

1. Бланшированные ягоды порциями растолочь в эмалированной посуде деревянной толкушкой.

2. Пересыпать сахаром, хорошо размешать, накрыть марлей и оставить постоять несколько часов.

3. Еще раз тщательно размешать, разложить по банкам, налить сверху столовую ложку водки и закрыть пергаментом. Хранить в прохладном месте.

Калина, протертая с сахаром

 1 кг калины, 1 кг сахара.

1. Освобожденные от горечи плоды протереть через сито и смешать с сахаром.

2. Подогреть до 75 ˚С.

3. Расфасовать в стерильные банки, пастеризовать, закатать.

Калина и яблоки, протертые с сахаром



1 часть торе, приготовленного по пункту 1 предыдущего рецепта, 2 части протертых яблок (см. рецепт № 46), 1 часть сахара.

Составные части смешать и выполнить п. 2 и 3 предыдущего рецепта.

Желе из крыжовника

 1,2–1,3 кг ягод, 1 ст. воды, 1 кг сахара.

1. У созревших ягод удалить плодоножки и остатки цветка, поместить в таз, добавить воду и нагревать, помешивая до тех пор, пока не образуется сплошная масса.

2. Протереть ее через сито, добавить половинную порцию песка, перемешать, довести до кипения.

3. Добавить остальной сахар и кипятить еще 10–15 минут.

4. Разлить в банки небольшого объема, охладить, закрыть банки пергаментом. Хранить в прохладном месте.

Черная смородина 3:9:6

1. 3 ст. воды вскипятить.

2. Всыпать 9 ст. сахара и, размешивая, довести до кипения.

3. Всыпать 6 ст. ягод черной смородины и прокипятить 5 мин.

4. Снять с огня, разлить по стерильным банкам, прикрыть бумагой до полного остывания, закатать.

Желе из красной или белой смородины

 1 л сока из ягод смородины, 4 ст. сахара.

1. Поместить ягоды вместе с кисточками в 3–4 слоя марли и отжать сок.

2. В сок добавить сахар, хорошо перемешать и слегка подогреть, чтобы он быстрее растворился.

3. Разложить в небольшие банки, закрыть стерильными крышками. Хранить в прохладном месте.

Желе из смеси красной смородины и малины



Соотношение смородины и малины 3:1, 1 л сока из смеси ягод, 1,2–1,3 кг сахара.

1. Отжать по отдельности сок из красной смородины, не удаляя предварительно кисточки, и красной малины, используя несколько слоев марли. Отжатые соки тщательно перемешать.

2. К смеси добавить сахар и, перемешивая, без нагрева **растворить его полностью (примерно за 30–40 минут).**

3. Разложить в банки малого объема, закрыть крышками. Хранить в прохладном месте. Желе имеет красивый цвет и аромат.

По этому же рецепту можно приготовить желе из смеси соков белой или розовой смородины и желтой малины. Оно тоже очень красивого золотистого цвета и имеет собственный интересный вкус, если желтой смородине не дали переспеть. В противном случае желе лишается своих превосходных качеств.

Примечание. Вместо малины можно использовать черную смородину или крыжовник сорта «Черный негус».

Пикантная заправка для селедки

Желе красной смородины можно использовать для заправки селедки, для этого берут воду, подсолнечное масло, желе красной смородины в пропорции 1:1:1 и заливают не менее чем на два часа кусочки любой очищенной селедки. Получается лучшая селедка в вине.

Рецепт Г. И. Смысловой

Желе из отходов от яблочных заготовок

Равные объемы яблочного сока и сахара.

1. Отходы от заготовок из яблок (очистки, сердцевины и т. п.) поместить в алюминиевую кастрюлю и залить водой так, чтобы она их едва покрывала. Варить 1 час, процедить.

2. Смерить объем сока и добавить к нему такой же объем сахара. Уварить до половины объема.

3. Разлить по банкам в горячем виде, остудить, завязать пергаментной бумагой или закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.

Сырой джем из плодов актинидии

 На 1 кг ягод надо брать 1,5 кг сахара.

1. Ягоды промыть кипяченой водой. Подсушить на полотенце.
2. Протереть с сахарным песком.
3. Сложить в небольшие стерильные стеклянные баночки. Закрыть крышками и хранить в холодильнике.

При таком способе наиболее полно сохраняются все витамины. Достаточно одной чайной ложки джема, чтобы удовлетворить суточную потребность человека в витаминах.

Сырой облепиховый джем

 1 кг облепихи, 2 кг сахара.

1. Целые ягоды без плодоножек размять деревянной толкушкой.

2. Добавлять сахар небольшими порциями, продолжая растирать до полного его растворения.

3. Разложить в стерильные банки, насыпать сверху слой сахарного песка (1–2 см).

Хранить в прохладном месте.

Упрощенный вариант:

1. Пропустить ягоды через ручную соковыжималку.

2. В соке растворить сахарный песок (1:1,5), разложить смесь по стерильным банкам.

Хранить в холодильнике, где масса загустеет.

Айва японская с сахаром

Плоды японской айвы надо снять до первых заморозков, иначе они станут несъедобными.

Зрелые плоды вымыть, дать стечь воде и настрогать пластинками. Сложить в стерильные баночки, пересыпая сахаром по собственному вкусу. Банки можно накрыть калькой и обвязать. Хранить следует в холодильнике. При таком способе заготовки витамины сохраняются до самой весны.

Земляника в собственном соке с сахаром

 1 кг земляники, 200–300 г сахарного песка.

1. Землянику разделить на 2 части.

2. Одну часть размять или измельчить миксером, перемешать с сахарным песком и нагреть до кипения.

3. Вторую часть ягод бланшировать в кипящей воде, переложить в горячие стерильные банки и залить кипящим пюре.

Малина или земляника в соке красной смородины с сахаром

 2 кг ягод малины или земляники, 400 г сока красной смородины, 600 г сахара.

1. Ягоды уложить в трехлитровую банку по плечики. Отжать сок красной смородины.

3. Растворить в нем сахарный песок.

4. Залить сиропом ягоды.

5. Стерилизовать прикрытую крышкой литровую банку 20 мин. Закатать.

Вишня в собственном соку с сахаром

 1 кг вишни, 1,5 кг сахара или 1 кг сахарной пудры.

1. Вишню обдать кипятком и просушить на полотенце.

2. Стерильными руками и простерилизованной косточковынималкой освободить от косточек.

3. Сложить в стерильные банки слоями, каждый пересыпая сахаром или пудрой, банки закатать.

Хранить в холодильнике.

Вишня на зиму


1 кг вишни, 1 ст. воды, 2 ст. сахара, 1 ст. сахарной пудры.

1. Оставить у вишни небольшие черенки.
2. Развести сахарный сироп и довести его до кипения.
3. Взяв каждую ягоду за черенок, опустить ее в сироп и сразу же обвалять со всех сторон в сахарной пудре.
4. Выложить ягоды на противень и подсушить в духовке.
5. Разложить по банкам, обвязать калькой и хранить в холодильнике.

Так же можно приготовить райские яблочки-ранетки.

Желе из одуванчиков



250 штук распустившихся корзинок (собрать в 11–12 часов, когда в них больше всего нектара), 5–10 листиков вишни, 1 лимон или апельсин, 800 г сахара, 2 ст. воды.

1. Корзинки и листья вишни положить в таз, залить водой, кипятить 10 минут. Настаивать в течение суток.

2. Процедить, подогреть, добавить сахар, сок и цедру лимонов. Тщательно размешать и разложить по стерильным банкам.

Хранить в прохладном месте.

Рябиновое желе

 Пропорция ягод и сахара 1:1.

1. Промыть ягоды, залить кипятком на 2–3 минуты, можно целиком кистью.
2. Остудить ягоды в проточной холодной воде в течение 10 минут.
3. Варить вместе с веточками в небольшом количестве воды до мягкости.
4. Растолочь ягоды толкушкой, веточки выбросить.
5. Добавить сахар, тщательно размешивая, проварить 5–7 минут.
6. Разложить по банкам, залить сверху ложкой водки, завязать пергаментом, хранить в прохладном месте.

Желе из клюквы с цитрусами

 1 кг клюквы, 1 апельсин, 1 лимон, 1,5 кг сахара

1. Цитрусы ошпарить кипятком, разрезать пополам, вынуть косточки.

2. Пропустить через мясорубку вместе с клюквой, добавить сахар, хорошо размешать, дать постоять 3–4 часа.

3. Размешать еще раз, добавить сахар, если потребуется, разложить по банкам, накрыть крышками.

Хранить в прохладном месте.

Брусника, толченная с сахаром

Первый способ

1 кг ягод брусники, 1,8 кг сахара.

1. Ягоды порциями растолочь в эмалированной посуде деревянной толкушкой.

2. Пересыпать сахаром, хорошо размешать, накрыть марлей и оставить постоять несколько часов.

Еще раз тщательно размешать, разложить по банкам, налить сверху столовую ложку водки и закрыть пергаментом. Хранить в прохладном месте.

Второй способ

 На 3 части брусники взять 1 часть сахара.

1. Одну из 3 частей брусники растолочь с сахаром.

2. Размешать с 2 другими частями целых ягод брусники.

Сначала подержать в тепле 2–3 дня, затем хранить в холодном месте.

Черника, толченная с сахаром

 1 кг ягод черники, 1 кг сахара.

1. Перебрать ягоды, ошпарить кипятком, дать немного стечь воде.

2. Растолочь толкушкой в эмалированной посуде ягоды небольшими порциями с сахаром.

3. Откладывать растертые ягоды в таз и толочь новую порцию.

4. Когда все ягоды окажутся в тазу, надо их хорошо размешать, накрыть таз марлей и дать постоять сутки, иногда размешивая массу.

5. Разложить по стерильным банкам, налить сверху столовую ложку водки, закрыть крышками.

Хранить в холодильнике.

Гроздья красной рябины в сахаре

 1 кг гроздьев красной рябины, 500 г сахара для сиропа, 100 г сахарной пудры для обсыпки.

1. Опустить рябиновые гроздья в подсоленную кипящую воду на 3–5 мин, чтобы снять горечь.
2. Воду слить, ягоды обсушить на бумажном полотенце.
3. Приготовить сироп из сахара и 0,5 л воды.
4. Каждую гроздь опускать в кипящий сироп на 5 сек.
5. Вынимать и сразу обсыпать сахарной пудрой. Затем складывать на пергамент на противень.
6. Подсушить рябиновые гроздья в духовке при температуре 40–50 градусов.
7. Сложить в коробки или банки. Хранить в сухом месте.

Вишня в сахарной пудре



На 1 кг ягод потребуется примерно 600 г сахарной пудры и стакан сахара, ст. воды для приготовления сиропа.

1. Обмыть струей из колодца вишневое дерево в солнечный день. Дать обсохнуть.

2. Чистыми руками снять вишни с плодоножками и сложить в стерильную посуду.

3. Сварить сахарный сироп из расчета 1:1 сахара и воды.

4. Держа каждую ягодку за «хвостик», обмакнуть в кипящий сироп и сразу обвалять в сахарной пудре.

5. Складывать ягодки в стерильную стеклянную банку.

6. Заполненные ягодами банки закатать и хранить в холодильнике. Использовать для приготовления вареников или просто для десерта.

Садовая земляника (так называемая клубника) в соке свеклы

 1 кг земляники, 0,5 л сырого свекольного сока, 3 г лимонной или аскорбиновой кислоты, 1 кг сахара.

1. Ягоды очистить от плодоножек, вымыть, сложить в эмалированную кастрюлю.

2. Свеклу очистить, отжать сок.

3. Залить ягоды соком, добавить лимонную кислоту, сахар и поставить на небольшой огонь.

4. Помешивая, довести до кипения и прокипятить 5 мин.

5. Снять с огня, разложить по стерильным банкам, закатать, остудить под одеялом, не переворачивая банки.

Хранить в холодном месте.

Заготовки без сахара

Фруктово-ягодное пюре

Поскольку пюре готовится без сахара и каких-либо консервантов, сортировку и подготовку сырья нужно делать очень тщательно. Подходят свежие, без повреждений яблоки, алыча, сливы, терн. В небольшом количестве можно приготовить пюре из плодов японской айвы, удалив из них семенную коробочку. Добавление айвового пюре к соусам и приправам делает их вкус пикантным.

Плоды тщательно вымыть, очистить, порезать и опустить в кипящую воду (два стакана воды на 1 кг фруктов). Варить в течение 10–20 минут в зависимости от их вида, сорта и степени зрелости. Горячую разваренную массу быстро протереть через сито. Можно испечь плоды в духовке и также в горячем виде протереть.

При изготовлении пюре из яблок перед закладыванием измельченного сырья в воду добавляют 2 г лимонной кислоты на каждый литр воды.

Полученное пюре на сильном огне при постоянном перемешивании еще раз нагреть до кипения, прокипятить 3–5 минут и горячим быстро разложить в подготовленные стерильные банки, закрыть стерильными крышками, закатать (после закатывания банку не переворачивать), укутать одеялом, чтобы остывали медленнее. Обычно при аккуратной работе пюре хорошо хранится до весны в прохладном месте. Повысить стойкость заготовок можно простым приемом: положите поверх заполненной банки перед ее закатыванием кружок фильтровальной бумаги и смочите его слегка водкой или спиртом.

Сливовые повидло и джем

1. Из плодов удалить косточки, уложить в эмалированную кастрюлю.

2. Уварить в течение 15 минут на слабом огне.

3. Массу в горячем виде разложить по стерильным банкам, закрыть стерильными крышками и закатать.

Такое хранение слив очень удобно, так как в любой момент заготовку можно использовать для приготовления повидла или джема.

Земляника в натуральном виде

1. Ягоды плотно уложить в банки.

2. Залить кипящей водой, накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации.

3. Вынуть банки, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая их.

Хранить лучше в холодильнике.

Земляника (клубника) или малина в соке красной смородины

 1 кг ягод земляники (или малины), 1 ст. сока красной смородины, 0,5 г аскорбиновой или лимонной кислоты.

1. Отжать сок из ягод красной смородины.
2. Чистые ягоды земляники залить этим соком.
3. Добавить лимонную кислоту.
4. Поставить на сильный огонь и довести до кипения.
5. Кипятить не более 1–2 мин.
6. Сразу же разлить по стерильным банкам, закатать и медленно остудить под одеялом, не переворачивая банки. Хранить в прохладном месте.

Земляника (клубника) с жимолостью

 1 кг земляники, 300 г протертых ягод жимолости.

1. Чистые ягоды жимолости бланшировать в кипящей воде 1 мин., дать стечь воде, протереть через сито.

2. Чистые и ошпаренные кипятком ягоды земляники залить протертой жимолостью.

3. Поставить на сильный огонь и, помешивая, довести до кипения. Кипятить 2–3 мин.

4. Снять с огня, разлить по стерильным банкам, положить сверху кружок пергамента, с двух сторон смоченный водкой или спиртом, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая банки.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы

Черная смородина в соке земляники (клубники)

 1 кг черной смородины, 300 г земляничного сока.

1. Подготовленные ягоды черной смородины сложить в эмалированную посуду.

2. Чистые ягоды земляники протереть через сито или взбить в миксере либо блендером и залить ягоды черной смородины.

3. Поставить на сильный огонь и, помешивая, довести до кипения.

4. Прокипятить 5 мин. Снять с огня и сразу же разлить по стерильным банкам. Сверху положить кружок из пергамента, с двух сторон смоченный водкой или спиртом. Закатать.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы

Черная смородина в соке малины

 1 кг ягод черной смородины, 300 г малинового сока.

1. Чистые ягоды черной смородины сложить в эмалированную посуду.

2. Малину протереть через сито или взбить миксером или блендером.

3. Соком малины залить черную смородину.

4. Поставить на сильный огонь, довести, помешивая, до кипения, кипятить 5 мин.

5. Сразу разлить по стерильным банкам и закатать. Остудить под одеялом, не переворачивая банки.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Л. Ромашкиной

Смородина в собственном соку

Ягоды черной или красной смородины очистить, вымыть холодной кипяченой водой, дать воде стечь. Засыпать стерильные банки ягодами по плечики и залить соком этих же ягод, отжатым через соковыжималку. Накрыть стерильными крышками и стерилизовать. Закатать, медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Сок из облепихи без сахара

Сок облепихи можно приготовить без сахара. Его следует нагреть до 60 градусов и разлить по стерильным банкам. Сразу закатать. Хранить в прохладном месте.

Массу, оставшуюся после отжима сока, поместить в эмалированную посуду, подогреть до 96 градусов (до первого «пыха»), разложить в тару и стерилизовать. Зимой она пригодится для приготовления киселей и в начинку для пирогов.

Примечание. К соку можно добавить желе из земляники, протертой с сахаром. Получается очень вкусная смесь.

Крыжовник натуральный



Любое количество ягод (лучше использовать крупноплодные сорта). На 1 кг ягод прибавить 1/2 стакана воды.

1. Сложить ягоды в эмалированный таз и поставить на слабый огонь.
2. Когда жидкость окрасится в розовый цвет, т. е. ягоды пустят сок, сразу же разложить по банкам и закатать.

Малина в собственном соку

1. Бланшировать половину ягод малины, дать стечь воде.

2. Сложить в эмалированную кастрюлю и нагреть на слабом огне, размешивая, чтобы ягоды не пригорели.

3. Вторую половину ягод окатить кипяченой водой, дать стечь воде, сложить в стерильные банки и залить горячими ягодами.

4. Закатать, не переворачивая, остудить под одеялом.

Хранить в холодном месте.

Вишня натуральная

Ягоды моют, дают стечь воде, плотно укладывают в стерильные банки, заливают кипящей водой, закатывают, переворачивают на крышки, медленно остужают под одеялом. Хранят в прохладном месте. Чтобы ягоды не подгорели и не растрескались, таз все время встряхивать.

Вишня в собственном соку

Вымытые вишни очищают от косточек и плотно укладывают в банки, затем стерилизуют. Закатывают в горячем виде и медленно остужают под одеялом, не переворачивая банки. Хранить можно в прохладном месте или холодильнике.

Персики натуральные

Персики вымыть, разрезать на половинки, освободить от косточек. Плотно уложить в банки и залить кипящей водой до верха. Пастеризовать 20 мин, закатать, не переворачивая, остудить под одеялом. Хранить в прохладном месте.

Слива в собственном соку

Сливы моют, разрезают на половинки, вынимают косточки. Заполняют сливами банки до верха. Накрывают крышками и пастеризуют 20 мин. Закатывают в горячем виде и остужают под одеялом, не переворачивая. Хранят в холодильнике.

Абрикосы в собственном соку

 На 1 кг абрикосов 0,5 ст. воды.

1. Ягоды вымыть, разрезать пополам и вынуть косточки.

2. Сложить в эмалированную кастрюлю, налить воду и нагреть на небольшом огне под крышкой, пока абрикосы не покроются соком (не забывайте время от времени помешивать ягоды, иначе они пригорят).

3. Разложить по стерильным банкам, прикрыть стерильными крышками, стерилизовать 10 мин. пол литровые или 15 мин литровые банки. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Абрикосы натуральные

1. Абрикосы вымыть, разрезать на половинки, косточки удалить.

2. Сложить в стерильные банки, залить кипящей водой и сразу закатать.

3. Перевернуть банки, медленно остудить под одеялом. Хранить в холодном месте.

Виноградный сок

Так как виноград содержит большое количество полисахаров и органических кислот, из него можно готовить сок, сидр и вина без добавления сахара. Кроме того, из него можно без сахара готовить мармелад, поскольку он содержит большое количество пектина, способствующего выводу шлаков из нашего организма.

1. Ягоды винограда размять в посуде (стеклянной или эмалированной, естественно, без повреждения эмали), накрыть и поставить на сутки в прохладное место.

2. Сок отжать, процедить, разлить по бутылкам и пастеризовать при 60 градусах.

3. Сразу же хорошо закупорить бутылки и остудить под одеялом. Хранить следует в холодильнике.

Сок из малины

Малина очень легко отдает сок, поэтому нагревания ягод не требуется, их достаточно размять и отжать сок. Дальше надо нагреть до 60 градусов и разлить в горячем виде по бутылкам.

Сразу хорошо закупорить и остудить под одеялом. Хранить можно при комнатной температуре.

Примечание. Сок из малины очень кислый, поэтому перед употреблением его надо смешивать с соками из сладких ягод или плодов либо подслащивать.

Лимонный сок

Лимоны ошпаривают кипятком, разрезают, вынимают косточки и отжимают сок.

Сок процеживают через двойную марлю, разливают по бутылкам, сверху наливают слой 1 см растительного масла, закупоривают бутылки.

Хранят в темном прохладном месте.

Сок земляничный без сахара

1. Отжать сок в соковыжималке или используя соковарку.

2. Простерилизовать. Разлить по бутылкам, хранить в прохладном месте.

Отжимки можно использовать как начинку для сладкого пирога, добавив по вкусу сахар.

Вишневый сок

Для приготовления сока чистые ягоды освобождают от косточек и слегка толкут деревянной толкушкой. Затем отжимают сок через соковыжималку, с помощью пресса или вручную. Разливают по стерильным бутылкам, нагревают до 60 градусов, закупоривают и медленно остужают под одеялом. Хранить можно в прохладном месте.

Для получения сока с мякотью, после того как вишни растолкли, их нагревают на небольшом огне до 60 градусов, в горячем виде протирают через сито и разливают по банкам, сразу же закатывают. Остужают под одеялом, не переворачивая.

Примечание. Сок из вишен очень кислый. Перед употреблением его следует смешивать со сладкими соками или добавлять сорбит (или сахар, кому он не противопоказан).

Арбузный мед

Арбуз — это самая крупная в мире ягода. Его мякоть содержит много легкоусвояемых полисахаров, витаминов, минералов, органических кислот, вопреки бытующему мнению, что ничего, кроме сахара и воды, в нем нет. Из арбуза можно готовить мед, патоку, варенье, вино, пастилу и цукаты, причем большую часть этих заготовок можно готовить без добавления сахара.

1. Для приготовления меда надо взять хорошо вызревший арбуз со сладкой мякотью. Вымыть, положить в чистый тазик, разрезать на доли и вынуть из них мякоть ложкой или лопаточкой. Выбрать семена, а мякоть протереть через сито или пропустить через мясорубку.

2. Процедить сок с мякоти через двойной слой марли, поставить на огонь и довести до кипения, снять пену.

3. Снова пропустить сок через мелкое сито или марлю, поставить на небольшой огонь и выварить излишки влаги, постоянно помешивая, чтобы масса не пригорела.

4. Когда объем уменьшится примерно в 5 раз, проверить готовность меда, для чего надо капнуть его на холодную тарелку. Если капля не растекается — мед готов.

5. После этого мед разливают по стерильным банкам и накрывают любыми крышками или пергаментом. Хранить можно при комнатной температуре.

Дынный мед

Нужны дыни с нежной мякотью.

1. Вымыть дыни, разрезать, освободить от семян, срезать корки.

2. Пропустить мякоть через мясорубку или измельчить с помощью блендера.

3. Отжать сок, процедить и уваривать на небольшом огне, снимая пену.

Готовность проверять, капая сок на холодную тарелку. Если капля не растекается, мед готов.

4. Разложить по стерильным банкам, накрыть любыми крышками (или пергаментом), хранить при комнатной температуре.

Пастила из арбуза

Мякоть арбуза освобождают от семечек, разминают и уваривают при непрерывном помешивании, чтобы избежать пригорания массы, на небольшом огне. Когда объем уменьшится в 5 раз, в массу добавляют несколько капель на 1 л любой фруктовой эссенции и 2 взбитых яичных белка. Тщательно размешивают горячую массу и выкладывают на мокрую деревянную разделочную доску. После полного остывания пастилу режут на кусочки, обваливают в сахарной пудре (или песке) и укладывают в банки или коробки. Хранят при комнатной температуре.

Дыня вяленая

Нужны плоды с плотной мякотью.

1. Плоды вымыть, срезать кожуру (слоем толщиной примерно 1,5 мм).

2. Разрезать дыню на дольки, удаляя семена и волокна, выскоблить стенки от размягченной мякоти.

3. Дольки нарезать на полоски толщиной примерно 2–3 см и длиной 5–7 см.

4. Раскладывают подготовленные полоски на смоченную водой плотную белую бумагу или ткань, высушивают в духовке на противне на очень небольшом огне при приоткрытой дверце. Дыня вялится около 12 часов при температуре около 60 градусов.

5. Досушивают ее на открытом воздухе в тени или в комнате.

Примечание. Вялить можно иначе. Сначала подвялить ее в тени на воздухе в жаркую солнечную погоду 1–2 дня, а уж потом досушить в духовке.

Хранят в стеклянных банках или коробках.

Моченая морошка

1. Засыпать бутыль до верха чистыми ягодами.

2. Полностью залить кипяченой водой, завязать горлышко марлей и поставить в прохладное место.

Ягода сохранится 4–5 месяцев.

Если вместо воды залить ягоды собственным соком, то их следует разложить по банкам и сразу закатать. После закатывания банки не переворачивать. Хранить в прохладном месте. Моченая морошка сохранится до нового урожая. Проверено, что при таком хранении все лекарственные свойства ягоды сохраняются, лишь немного уменьшится содержание витамина С.

Моченая брусника

Перебрать ягоды, сложить в бутыль и залить холодной кипяченой водой.

Хранить в прохладном месте, накрыв любой снимающейся крышкой.

Если разложить по банкам ягоды и залить их собственным соком, то банки следует закатать и хранить в холодильнике.

Брусника в собственном соку

Насыпать в стерильную банку бруснику тонким слоем и раздавить деревянным пестиком. Затем подсыпать сверху еще слой ягод и раздавить и так далее, пока банка не заполнится по самые плечики. Положить сверху кружок пергамента, смоченный с двух сторон водкой, и закатать. Хранить в прохладном месте.

Моченая клюква

1. Перебрать ягоды, сложить в стеклянную банку и залить холодной кипяченой водой.

2. Накрыть съемной крышкой и хранить в прохладном месте.

Если разложить по банкам и залить собственным соком, то банки следует закатать и хранить в холодильнике.

Черника в собственном соку (без сахара)

 Любое количество ягод черники.

1. Растолочь третью часть ягод без сахара и поставить на небольшой огонь.
2. Нагреть, постоянно помешивая, до первого «пыха».
3. Всыпать постепенно остальные ягоды.
4. Снова нагреть, постоянно перемешивая, до первого «пыха».
5. Сразу же разложить в банки и закатать.

Примечание. Таким же способом можно заготовить вишню, малину, бруснику и голубику.

Компот из яблок

1. У плодов удалить семенные камеры, нарезать дольками, бланшировать в горячей (90 °С) воде. Время бланшировки зависит от размера долек и сорта яблок и составляет 1–2 минуты для сортов с рыхлой мякотью и 12–15 минут для жестких плодов.

2. Быстро перенести на дуршлаг и охладить в кипяченой воде до комнатной температуры и уложить в банки.

3. Залить банки с дольками горячей (но некипящей водой!), простерилизовать и закатать.

Яблоки моченые

 2 ведра яблок, 1 ведро воды, 0,5 стакана соли.

1. Яблоки с твердой мякотью сложить в пяти— или трехлитровые банки, переслаивая смородинными, вишневыми листьями и пряными травами (любисток, эстрагон, мелисса лимонная и другие).

2. В воду добавить соль и три раза рассол довести до кипения. Остудить, закатать.

Яблоки, моченные в сусле (старинный прибалтийский способ)

 1/2 ведра яблок, 8-ю л воды, 1,5–2 ст. сахара, 100–150 г соли, 2 ст. ржаной муки (около 200 г) или 150 г сухого кваса, 2 ч. л. сухой горчицы, 10–20 листьев вишни, 10–12 листьев смородины, 3–5 веточек эстрагона.

Для мочения подходят твердые и кислые осенние и зимние сорта яблок (антоновка обыкновенная, Осеннее полосатое, Рижский голубок, Телесааре, Ладога и др.). Яблоки должны созреть, а после снятия с дерева их еще нужно выдержать 15–20 дней.

1. Отобрать целые, без повреждений яблоки одного размера.

2. Подготовить емкость. Самая подходящая посуда — деревянная бочка.

Дно бочки покрыть небольшим слоем соломы.

3. Яблоки уложить слоями, отделяя от стенок бочки соломой.

Между слоями положить специи — листья вишни, черной смородины, веточки эстрагона. Последний слой прикрыть соломой.

4. Бочку закупорить, вставив верхнее дно с отверстием.

Если используется не бочка, а другая емкость, то сверху кладут плотную хлопковую ткань, на нее — деревянный кружок и гнет.

5. Приготовить сусло: вскипятить в кастрюле воду, положить в нее сахар, соль и горчицу. Отдельно в небольшом количестве воды развести муку или квас. Заварить их, добавляя туда кипяток, и, помешивая, вылить в кастрюлю. Дать остыть, процедить через марлю. Сусло готово.

6. Через отверстие в дне бочки или на кружок вылить сусло так, чтобы бочка была полна, а кружок покрыт суслом.

7. Пять-семь дней выдержать емкость при комнатной температуре 20–23 °С.

Если окружающий воздух прохладнее, то срок удлиняется — 10 дней (при 18–20) или две недели (15–18). Снять пену, долить рассол или воду так, чтобы содержимое было покрыто жидкостью.

Хранить в подвале при температуре не выше 6 °С. Правда, до хранения чаще дело не доходит — уж очень вкусные моченые яблоки получаются!

Джем и повидло

Повидло можно варить из любых ягод или отходов при любых заготовках из яблок и груш. Главное условие — разварить в небольшом количестве воды исходное сырье. Затем массу протереть сквозь сито, добавить нужное количество сахара. Варить на небольшом огне до загустения, интенсивно размешивая, чтобы повидло не пригорело.

Джемы отличаются от повидло тем, что предварительно масса сквозь сито не протирается.

Джем из аронии (черноплодной рябины) и японской айвы

 1 кг аронии, 1,3 кг сахара, 1 оп. воды.

1. Налить в таз воду, высыпать туда аронию и варить до полного разваривания. В конце варки добавить сахар и варить еще 5–10 минут.

2. Прибавить кусочки айвы и варить еще около получаса, пока дольки айвы не станут прозрачными.

3. Загустевшую массу поместить в стерильные банки и закрыть пергаментом.

Джем из черноплодной рябины и яблок

 1 кг черноплодной рябины, 400 г яблок, 1,2 кг сахара, 1–1,5 ст. воды.

1. Плоды рябины размять деревянным пестиком.

2. Яблоки разрезать на дольки, удалить семенное гнездо, бланшировать.

3. К смеси плодов добавить сахар, воду и нагревать на малом огне до растворения сахара.

4. Нагрев усилить и варить до тех пор, пока масса станет однородной.

Расфасовать по стерильным банкам.

Яблочный джем особого вкуса

Яблоки 1 кг сахар 700 г, вино любое — 1–2 ст. л.

1. Яблоки разрезать на 4 части, очистить от сердцевины.

2. Засыпать сахаром, сверху побрызгать вином, оставить на сутки, время от времени встряхивая.

3. Варить до тех пор, пока яблоки полностью не разварятся, постоянно помешивая, чтобы джем не подгорел.

4. Разложить по банкам, закрыть пергаментом. Хранить в прохладном месте.

Рецепт М. Туркиной

Яблочное пюре

 На 4 кг яблок 1 кг сахара.

1. Яблоки вымыть, нарезать на половинки, освободить от семенной коробочки.
2. Засыпать сахаром и оставить на ночь.
3. Утром прокипятить 15 минут, размешивая.
4. Дать остыть и разложить по банкам. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт С. Чернышевой

Варенья-пятиминутки

Существует быстрый способ варки варенья — «пятиминутка». Он заключается в следующем: приготовляется сироп из 1 кг сахара, растворенного в одном стакане воды. Если ягоды для варенья мелкие или сухие, количество воды можно увеличить до полутора стаканов. Сироп нагреть до кипения и вложить в него 1 кг ягод сразу, не убавляя огня. После вторичного закипания смеси подержать ее на огне пять минут при непрерывном помешивании. Снять с огня, выложить в стерильные банки и закатать.

Есть и другой способ приготовления такого варенья. В этом случае вымытые ягоды пересыпают сахарным песком и оставляют стоять на несколько часов для появления сока. Затем ставят варенье на небольшой огонь и размешивают, чтобы сахар не пригорел, доводят до кипения, но не кипятят, а сразу же снимают варенье с огня и дают ему полностью остыть. Затем снова доводят до кипения и снимают с огня. После полного остывания варенье в третий раз доводят до кипения на сильном огне дают ему прокипеть пять минут, снимая пену, затем убирают с огня, в горячем виде раскладывают по банкам и закрывают крышками. Такое варенье сохраняет аромат, цвет и вкус ягод, из которых оно сварено, кроме того, при такой варке меньше разрушаются витамины. Варенья-«пятиминутки» приходится хранить в прохладном месте. Свежепротертые ягоды с сахаром — в холодильнике, а обычное варенье можно хранить при комнатной температуре.

Традиционные варенья

Приготовление настоящего варенья — более сложный, длительный и творческий процесс. Технология варки за многие годы не претерпела сильных изменений.

Его варят с первого раза на среднем огне, помешивая и снимая пену, до полной готовности, которая наступает при изменении цвета варенья на более темный.

Если ягоды прозрачны, наполнены сиропом, а сироп густой и подернут тонкой пленочкой (т. е. чуть-чуть как будто замерз), то варенье готово и сварено правильно.

Есть парочка тонкостей:

1) в банку на хранение варенье следует складывать только холодным, т. к. иначе ягоды всплывут наверх.

2) если вы заполняете посуду горячим вареньем, то не накрывайте его крышкой, пока оно не остынет, потому что пар, остывая, капает на варенье, что бывает причиной плесени и скорой порчи.

Что нужно делать, если варенье засахарилось или начинает киснуть?

В первом случае варенье переварено. В банку с таким вареньем влить ложку холодной воды и поставить банку в кастрюлю с холодной водой такого объема, чтобы уровень воды и варенья в банке мало отличались. Нагреть воду в кастрюле почти до кипения, прекратить нагрев и дать воде остыть, не вынимая банки. Варенье растает и больше не засахарится.

Закисающее варенье, как уже говорилось, переваривают, подсыпая сверху сахарный песок, перемешивая и снимая накипь.

Необходимое количество воды и сахара при варке варенья из разных ягод

Ягоды и фрукты	Кол-во	Сахар	Вода
	кг	кг	ст.
Земляника	1	1	без воды
Малина	1	1	1/4
Черная смородина	1	1	1
Красная смородина	1	1	0,5
Крыжовник	1	1	1
Вишня	1	0,5	0,5
Слива	1	0,5	0,5
Яблоки	1	1,5	1

Таблица перевода объема продуктов в их вес

	Вес в граммах		
Продукт	Граненый стакан	Столовая ложка	Чайная ложка
Вишня свежая	270	50	17
Вода	200	18	5
Желатин	-	15	5
Изюм	155	25	7
Лимонная кислота	-	25	8
Клубника свежая	120	25	-
Корица молотая	-	20	8
Малина свежая	200	20	5
Молоко цельное	204	18	5
Мука картофельная	150	30	10
Перец молотый	-	-	5
Сахар пиленый	140	-	-
Сахарный песок	195	15	10
Сахарная пудра	140	20	8
Сливки	200	15	5
Сметана	210	20	9
Сода питьевая	-	28	12
Соль	185	20	10
Томат-паста	-	30	12
Томат-пюре	185	25	8
Уксус	-	15	
Сметана	210	20	9
Сода питьевая	-	28	12
Соль	185	20	10
Томат-паста	-	30	12
Томат-пюре	185	25	8
Уксус	-	15	

Варенье из малины

 На 1 кг ягод 1 кг сахара, 0,25 ст. воды.

1. Ягоды малины залить подсоленной водой (1 ст. ложка соли на 1 л воды). Когда всплывут личинки малинной мухи, слить их вместе с водой и промыть ягоды чистой водой. В этом случае вода в малину не добавляется. Если личинок в ягодах нет, то тщательно их перебрать и залить чистой водой из расчета 0,25 ст. на 1 кг ягод.

2. Засыпать сахаром и дать постоять, пока не образуется сок.

3. Поставить на огонь, тщательно размешать, чтобы сахар не пригорел, снять с огня и остудить.

4. Доварить до готовности. Остудить и разложить по банкам. Закупорить.

Хранить при комнатной температуре.

Варенье из черной смородины

Его следует варить только как «пятиминутку», иначе ягоды сморщатся и станут жесткими.

 На 1 кг ягод 1 кг сахара, 1 ст. воды.

1. Ягоды перебрать, засыпать сахаром и залить водой, дать постоять ночь.
2. Утром поставить на небольшой огонь и, размешивая, растворить сахар. Дать постоять еще 2–3 часа.
3. Поставить на небольшой огонь, размешивая, нагреть примерно до 60 градусов, ни в коем случае не доводя до кипения. Дать полностью остыть.
4. Поставить на огонь и довести до кипения. Не кипятить! Снять с огня и полностью остудить.
5. Поставить на сильный огонь, довести до кипения и прокипятить не более 5 минут.
6. Снять с огня, снять пену, в горячем виде разложить по банкам. Прикрыть чистой бумагой до полного остывания. После этого закупорить. Хранить в прохладном месте.

Примечание. Если банки закатать крышками в горячем виде сразу, то они изнутри отпотеют, что приведет к закисанию варенья.

Можно остудить варенье прямо в тазу, а затем разложить по банкам.

Рекомендации Г. Кизимы

Варенье из черной смородины по-фински

 3 ст. воды, 7 ст. ягод черной смородины, 10 ст. сахара.

1. Ягоды залить водой, поставить на сильный огонь, довести до кипения, сразу убавить огонь и прокипятить 5 мин.

2. Снять с огня и, не снимая пены, добавить сахар, тщательно его размешать до полного растворения.

3. Когда варенье остынет, разложить по банкам и закупорить. Хранить в холодильнике.

Рецепт Т. Патрикеевой

Варенье из шиповника

 1 кг очищенных плодов, 1–1,2 кг сахара, 2 ст. воды.

1. Плоды очистить от волосков и семян, бланшировать 2 минуты.
2. Приготовить сироп на воде, в которой бланшировали плоды.
3. Ягоды поместить в горячий сироп и оставить на 3–4 часа.
4. Вновь довести до кипения и кипятить 5 минут.

Варенье из абрикосов



1 кг незрелых абрикосов, 1,5 кг сахарного песка.

1. Разрезать абрикосы на половинки, косточки вынуть.
2. Пересыпать сахаром, дать настояться, пока не появится сок.
3. Добавить четверть стакана воды на каждый килограмм сахара.
4. Поставить на средний огонь и сварить до готовности, остудить, разложить по банкам.

Королевские абрикосы

 1 кг абрикосов, 1,5 кг сахара.

1. Недозрелые абрикосы надрезать по шву и вынуть косточки.
2. Косточки раздробить, ядра вынуть, залить кипящей водой.
3. Снять шкурку и вставить каждое ядро обратно в абрикос.
4. Отдельно сварить сироп, добавляя по четверти стакана воды на каждый кг сахара.
5. Залить кипящим сиропом абрикосы, дать остыть.
6. Сироп слить, довести до кипения и снова залить абрикосы, дать остыть.
7. Довести до кипения на среднем огне и доварить до готовности, снимая пену.
8. Остудить и разложить по банкам.

Рецепт Г. А. Кизимы

Варенье из жимолости

 800 г сахарного песка, 800 г ягод жимолости.

1. Ягоды засыпать сахарным песком и выдержать 6–8 часов.

2. Медленно нагреть, довести до кипения и снять с огня. Процедуру повторить еще два-три раза.

Земляничное варенье «ягодка к ягодке»


1 кг ягод земляники, 1 кг сахарного песка.

1. Ягоды послойно пересыпать сахарным песком и поставить на ночь в холодильник или холодное помещение.

2. Утром образовавшийся сироп слить в кастрюлю, нагреть до кипения и в кипящий сироп положить ягоды поштучно, стараясь, чтобы кипение не прекращалось.

3. Варить еще 15–20 минут на слабом огне.

4. В конце варки добавить 1 грамм лимонной кислоты.

Имеется в виду варенье из крупноплодной садовой земляники (виктории), обычно называемой садоводами клубникой. Это касается и остальных рецептов из земляники.

Рецепт Е. Шевчук

Грушевые дольки

 1 кг груш, 1 кг сахара.

1. Крепкие груши очистить от кожуры и настрогать дольками.
2. Сердцевины залить водой и проварить.
3. Процедить, добавить сахар и сварить сироп.
4. Залить кипящим сиропом дольки и дать остыть.
5. Довести до кипения, добавить лимонную кислоту (четверть чайной ложки на каждый литр воды) и варить на большом огне, чтобы уварить сироп.

Как только дольки груш станут прозрачными, варенье снять с огня, остудить, разложить по банкам.

Рецепт Г. А. Кизимы

Царское варенье из крыжовника

 1 кг недозрелых ягод крупного крыжовника, 1,5 кг сахарного песка, 100 вишневых листьев.

1. Очистить ягоды от плодоножек и чашелистников.
2. Засыпать листьями вишни.
3. Залить кипящей водой и дать настояться 6–8 часов.
4. Листья выбросить, воду слить, ягоды засыпать сахарным песком и дать настояться 6–12 часов.
5. Довести до кипения на среднем огне, размешивая сахар, особенно со дна таза, иначе варенье пригорит, сразу снять с огня и дать остыть.
6. Доварить варенье до готовности, помешивая и снимая пену.
7. Остудить и разложить по банкам.

Это варенье варят только из совершенно зеленого крыжовника, когда в нем еще только-только начали образовываться семена. Рецепт Г. Кизимы

Варенье из вишен

 1 кг плодов, очищенных от косточек, 1,5 кг сахара, 1/2 ст. воды.

1. Плоды очистить от косточек. Косточки замочить в воде.

2. Приготовить сироп на этой воде, довести его кипения.

3. Опустить ягоды в сироп и прервать варку на 10–15 минут. Таз накрыть полотенцем, а сверху — фанерой (вишня хорошо пропитается сиропом).

4. Возобновить нагревание, довести жидкость до кипения и варить 5 минут.

5. Снять с огня и быстро разложить в стерильные банки.

Примечание. Этот рецепт подходит для варки варенья из малины, черной и красной смородины, черноплодной рябины. Соотношение ягод и сахара для малины 1:1. В остальных случаях 1:1,2. При варке черноплодной рябины время отстоя увеличить до 8 часов.

Варенье из редьки



100 г черной редьки, 50 г меда, го г сахарного песка, 30 орехов сладкого миндаля, немного имбиря и пищевой соды.

1. Помыть, очистить и еще раз помыть черную редьку. Натереть ее на крупной терке.

2. Сложить ее в кастрюльку и поварить в воде с содой.

3. Откинуть редьку на сито, окатить холодной кипяченой водой и слегка отжать.

4. Сварить из меда и сахара густой сироп: мед осторожно нагреть, чтобы стал жидким, а затем понемногу добавлять в него сахар, перемешивая, до полного его растворения.

5. Очистить и растереть в ступке миндаль. Растолочь имбирь. Часть имбиря оставить, чтобы посыпать готовое варенье.

6. Довести сироп до кипения, ввести в него редьку, миндаль, имбирь и, помешивая, подержать на слабом огне 10 минут.

Готовое варенье переложить в стеклянную вазочку и посыпать сверху имбирем.

Рецепт М. Туркиной

Варенье из тыквы или кабачков

 1 кг тыквы или кабачков, 1 кг сахара, 1 лимон.

1. Очистить и нарезать кубиками тыкву или кабачок.

2. Ошпарить кипятком лимон, разрезать, обязательно вынуть зерна, иначе варенье будет горчить. Пропустить лимон вместе с кожурой через мясорубку и смешать с тыквой и сахаром.

3. Дать настояться 3 часа.

4. Поставить на средний огонь и сразу доварить до готовности (кубики станут прозрачными).

5. Разложить горячее варенье по банкам и закрыть.

Хранить при комнатной температуре.

Варенье из физалиса или зеленых томатов

 1 кг томатов или физалиса, 1,2 кг сахара, 1 ст. воды.

1. Опустить плоды в горячую воду и проварить 12 минут.
2. Воду слить, плоды охладить.
3. Залить холодным сахарным сиропом и дать настоятся сутки.
4. Сироп слить, проварить и горячим сиропом залить плоды.
5. Через сутки процедуру повторить и доварить варенье до готовности на очень маленьком огне.

Варенье из яблок дольками

 1 кг яблок, очищенных от сердцевины, 1,5 кг сахара, 2 ст. воды.

1. Плоды очистить от сердцевины и нарезать дольками одинаковой ширины.

2. Засыпать дольки сахаром и оставить на 12 часов.

3. Часть образовавшегося сиропа слить, добавить воды и нагреть до кипения.

4. Опустить в сироп одновременно все дольки яблок с остатками сиропа, встряхнуть.

5. Варить на сильном огне, чтобы выпарилась лишняя вода 10–12 минут (до тех пор, пока дольки не станут прозрачными).

Примечание. Особенно вкусным варенье получается из яблок сорта Коричное полосатое. Если используются яблоки других сортов, то, чтобы дольки не разваривались, их надо предварительно замочить на один час в растворе питьевой соды (1 ст. л. на 1 л воды). Раствор слить, дольки промыть водой, а затем варить, как было сказано выше.

Для лучшего аромата можно при варке долек добавить ваниль, либо корицу или анис (сорт Коричное полосатое ароматических добавок не требует).

Простейшая яблочная заготовка

 4 кг яблок, 7 ст. сахарного песка.

Натереть яблоки на крупной терке, пересыпать песком, довести до кипения, разложить по банкам и закатать. Хранить в холоде.

Яблоки для пирога или десерта

 1 кг яблок, 1 кг сахара.

1. Очистить яблоки от кожуры и сердцевины, нарезать на дольки.

2. Проварить кожуру и сердцевины яблок в небольшом количестве воды. Отвар слить в кастрюлю через дуршлаг и добавить сахар.

3. Сварить сироп и опускать в кипящий сироп небольшие порции долек на 2–3 минуты в дуршлаге.

4. Каждую прокипевшую порцию долек вынуть, дать стечь сиропу обратно в кастрюлю, дольки уложить в банку. Затем проварить и уложить следующую порцию, пока банка не заполнится на три четверти.

5. Залить дольки кипящим сиропом по плечики банок. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Использовать по мере надобности для пирогов или подавать к столу в качестве десерта, залив порции сметаной.

Примечание. Не следует делать заготовку в больших банках, поскольку содержимое открытых банок надо использовать в течение нескольких дней.

Рецепт Н. Филипповой

Яблоки без отходов

1. Заготовить из яблок дольки.

2. Оставшиеся кожуру и сердцевину снова залить небольшим количеством воды и варить, помешивая, пока все не разварится в сплошную массу.

3. Протереть массу через сито или дуршлаг, добавить сахар по вкусу и, постоянно интенсивно размешивая, чтобы не пригорела масса, доварить до полной готовности.

4. Разложить полученное пюре по банкам в горячем виде и закрыть. Хранить в прохладном месте.

5. Остатки от протертой массы снова залить водой (1:5), прокипятить, процедить, добавить по вкусу сахар, еще раз прокипятить и использовать как напиток или сделать на его основе квас.

Варенье из черноплодной рябины с вишневыми листьями

 1 кг ягод, 1 кг сахара, 25–30 вишневых листьев, 1 ст. воды.

1. Засыпать вперемежку ягоды с сахаром и оставить постоять сутки, встряхивая время от времени.
2. Добавить воду и варить 20 минут, помешивая.
3. Опустить вишневые листья и варить еще примерно 15 минут.
4. Остудить, листья вынуть, варенье разложить по банкам.

Хранить при комнатной температуре.

Чтобы листья было удобно вынимать, их перед варкой надо нанизать на белую нить и связать.

Рябиновое варенье

 1 кг ягод красной рябины, 1,2 кг сахара.

1. Красную рябину залить кипящей водой.

2. Прокипятить 5 минут, воду слить.

3. Поставить рябину под холодную проточную воду на сутки, чтобы удалить дубильные вещества.

4. Воду слить, ягоды засыпать сахаром и дать постоять еще сутки.

5. Довести до кипения и снять с огня, дать остыть.

6. Довести до кипения и доварить на медленном огне.

В правильно сваренном варенье ягоды полные и мягкие, в неправильно сваренном ягоды сморщенные и жесткие.

Рябиновое варенье подается в качестве гарнира к мясным, рыбным блюдам и отварному картофелю, небольшая горчинка придает пикантность этим блюдам.

Варенье из терна или алычи

 1 кг терна, 1,2 кг сахарного песка, 2 ст. воды.

1. Плоды спелого терна, не накалывая и не вынимая косточек, бланшировать в кипящей воде 2–3 минуты и сразу охладить.

2. Приготовить сироп, в кипящий сироп опустить бланшированные плоды, довести снова до кипения, сразу снять и дать остыть.

3. Через 3–4 часа вновь нагреть до кипения. Повторить процедуру еще 2–3 раза.

4. На слабом огне довести варенье до готовности.

Сироп останется красивого темно-красного цвета, а плоды сохранятся целыми. Варенье имеет необычный и приятный вкус.

Красная рябина в яблочном сиропе

 1 кг яблок, 1,5 кг сахара, 1/2 л воды, 1 кг красной рябины.

1. Яблоки очистить от сердцевины, порезать на дольки одинаковой ширины, засыпать на сутки сахарным песком.
2. Часть выделившегося сиропа отлить, а в оставшемся сиропе сварить яблочное варенье.
3. Рябину, лишенную горечи, залить сладким яблочным сиропом, оставить на ночь.
4. Утром нагреть массу до кипения, кипятить 5 минут, разлить в стерильные банки и закатать.

Варенье из айвы



1 кг айвы, 1 кг сахара, 3 ст. воды, сок 0,5 лимона, немного ванили.

1. Натереть айву не крупной терке.

2. Завязать в марлю и варить до мягкости в трех стаканах воды.

3. Вынуть и дать стечь воде.

4. Из отвара сварить сахарный сироп.

5. Когда сироп загустеет, выложить в него из марли айву, добавить лимонный сок и ваниль, доварить до готовности.

6. Разложить горячую массу по банкам.

Натертую или нарезанную айву нельзя оставлять на воздухе — она темнеет.

Примечание. Это варенье можно упростить. Айву нарезать дольками и залить небольшим количеством воды, туда же добавить сердцевину и все проварить. Затем сердцевину удалить, а в отвар добавить сахар и сварить до готовности, добавив сок лимона.

Варенье из японской айвы

 1 кг плодов японской айвы, 1,2 кг сахара 1 ст. воды

1. Нарезанные дольками плоды айвы бланшировать 8–10 минут.

2. Приготовить сироп, растворив в воде 1 кг сахара. Перенести дольки в таз и залить кипящим сиропом. Оставить на 2–3 часа.

3. Три раза доводить сироп до кипения, кипятить 10 минут и оставлять на 2–3 часа.

4. При последней варке в сироп добавить последние 200 г сахара, довести до кипения и перелить в стерильные банки.

Мед из тыквы

 1 кг очищенной тыквы, 200 г сахара, корица, гвоздика, мята по вкусу.

1. Тыкву нарезать небольшими кусочками и засыпать сахаром, перемешать, дать постоять ночь.

2. К утру выделится много сока, варить на медленном огне, постоянно отчерпывая сок в другую посуду. В конце варки добавить корицу, гвоздику или несколько веточек мяты.

3. Готовый мед, имеющий консистенцию сметаны, переложить в стерильные банки и хранить в прохладном месте.

Отделенный при варке тыквенный сок перелить в стерильные бутылки и закатать или закрыть сосками. Он хорошо сочетается с другими овощными и фруктово-ягодными соками, особенно с абрикосовым и яблочным.

Мед из одуванчиков


Корзинки одуванчиков 200 штук, 2 лимона, сахара 0,5 кг, воды 0,75 л.

1. Собрать корзинки одуванчиков днем, в солнечную погоду, в середине дня (12–15 часов), оставить в тени на подстилке на 1 час.

2. Сложить в эмалированный таз, залить водой, нагреть до кипения.

3. Разрезать лимоны на кубики, вынуть зерна, добавить в жидкость, проварить 15–20 минут.

4. Добавить сахар и варить сироп на несильном огне до консистенции меда.

Полученный мед желтого цвета хранить в холодильнике.

Можно сварить мед и без добавления лимонов. В этом случае он имеет коричневый цвет.

Варенье из арбузных корок


1 кг подготовленных арбузных корок, 1,2 кг сахара, 2 ст. воды, 1/2 ч. л. лимонной кислоты.

1. Срезать с корки зеленую кожуру, а белую часть нарезать на кубики 2 см толщиной.

2. Бланшировать их в кипятке 2–5 минут, вынуть, остудить, засыпать частью сахара на 2–3 часа.

1. Сварить сироп из оставшегося сахара и двух стаканов воды и залить им кубики на 8 часов.

2. Сироп слить, довести до кипения и вновь залить кубики.

3. Повторить процедуру, а после этого варить на слабом огне до тех пор, пока капля сиропа перестанет растекаться по поверхности.

4. За 5 минут до конца варки добавить лимонную кислоту.

5. Разложить по банкам, накрыть крышками.

Хранить при комнатной температуре.

Варенье из брусники с яблоками

 2 кг брусники, 1 кг яблок, 1,5 кг сахарного песка, 1 ст. воды.

1. Перебранные ягоды обдать кипятком, откинуть на дуршлаг.
2. Приготовить сироп, прибавляя в воду сахар небольшими порциями. Положить в него 2–3 гвоздики, 1–2 кусочка корицы и несколько апельсиновых корочек.
3. Добавить бруснику в сироп и варить 20–30 минут, пока не потемнеет.
4. Яблоки очистить от семенников и нарезать дольками.
5. Быстро всыпать их в кипящий сироп.
6. Когда вновь закипит, подержать на огне 5 минут и в горячем виде разложить в стерильные банки.

Примечание. Вместо яблок (или вместе с яблоками) можно добавлять в брусничное варенье морковь.

Варенье из настурции

Цветки и бутоны настурции, воду и сахар брать в пропорции 1:1:1 по объему, 1 ч. л. лимонной кислоты на каждый литр воды.

1. Цветки и бутоны собрать, плотно уложить в эмалированную кастрюлю, залить таким же количеством воды, поставить на огонь.

2. Как только масса закипит, добавить 1 ч. л. лимонной кислоты и, размешивая, добавлять небольшими порциями сахар.

3. Кипятить варенье 5 мин., разлить по банкам, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая банок.

Очень пикантное варенье!

Рецепт Л. Бобровской

Цукаты, изюм, мармелад, пастила

Для приготовления мармелада и пастилы используют хорошо уваренную массу проваренных и протертых яблок с добавлением ягод. Пастила отличается от мармелада тем, что ее еще дополнительно подвяливают. Цукаты же уваривают еще более сильно, чем мармелад.

Цукаты из тыквы

1 кг тыквы очистить, разрезать на кубики 11 см, залить содовой водой (1 г соды на 1 л воды). Через 10–15 минут слить, промыть водой, добавить 1 кг сахара и 800 г воды. Варить на сильном огне. В конце добавить 1 ч. л. лимонной кислоты. Подсушить, обвалять в сахарной пудре, сложить в коробки, хранить в сухом месте.

Цукаты из арбузных корок

Очистить от твердой кожуры, белую подкорковую часть нарезать кубиками 11 см, сразу опустить в кипяток, варить 10 мин., откинуть на дуршлаг. Опустить горячие кусочки в кипящий сахарный сироп (1 кг арбузных кубиков на 1 л воды и 1,2 кг сахара). Довести до кипения на сильном огне, сироп слить в кастрюлю, кубики остудить и снова опустить в сироп, довести до кипения на сильном огне и снова повторять эту процедуру, пока дольки не станут прозрачными.

Добавить 1 ч. л. лимонной кислоты, немного ванилина, прокипятить, вынуть шумовкой, подсушить, обвалять в сахарном песке, сложить в коробки, хранить в сухом месте.

Цукаты и сироп из японской айвы

 1 кг плодов айвы японской, 1 кг сахара.

1. Плоды нарезать как можно тоньше и перемешать с сахаром.

2. Выдержать эту массу, временами перемешивая, двое суток, пока весь сахар не растворится. Проварить до прозрачности долек.

3. Сироп слить или процедить через сито (стекает долго — не менее 12 часов).

4. Сироп пастеризовать и хранить в холодильнике. Его добавляют вместо кислоты для ароматизации тортов, печений или салатов.

5. К оставшимся долькам айвы присыпают сахарной пудры, чтобы не слиплись, и высушивают в слабо нагретой духовке.

Получаются очень вкусные и ароматные цукаты.

Можно использовать оставшиеся от приготовления сиропа плоды айвы, добавив к другим ягодам, например аронии, и сварить варенье или джем.

Изюм из черноплодной рябины

 1,5 кг ягод, 2 ст. воды, 1 ст. сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты.

1. Сварить сироп и залить ягоды.

2. Варить на медленном огне, снимая пену.

3. Процедить через дуршлаг, чтобы не оставалось сиропа.

4. На доску настелить чистую бумагу и разложить ягоды в один слой, вялить в течение 3–4 суток в сухом и теплом месте.

5. Сложить ягоды в банку и держать на кухонной полке для хранения.

6. Из остатков сиропа сделать еще одну порцию изюма или добавить водку — получится ликер.

Если ягоды не досушить — они заплесневеют, а если пересушить — они станут невкусными.

Рецепт Г. Нагаевой

Примечание. Для детей гораздо полезнее цукаты из овощей и фруктов, нежели конфеты.

Изюм из ирги

 1 кг ягод ирги, 0,5 ст. сахара.

1. Ягоды обдать кипятком, выложить на противень, пересыпая сахаром.

2. Поместить в духовку, нагретую до 100 градусов, выдержать в духовке, постоянно перемешивая, до полного растворения сахара.

3. Снизить температуру до 50 градусов и подвялить примерно 30–40 мин.

4. Вынуть противень из духовки и окончательно досушить изюм при комнатной температуре.

5. Сложить в коробки и хранить в сухом месте.

Рецепт М. Калугиной

Вяленая тыква и дыня

1. Отобрать плоды с плотной мякотью.

2. Вымыть, очистить от кожуры, семян и размягченной мякоти, нарезать полосками толщиной 2–3 см, длиной 5–7 см.

3. Разложить на смоченную ткань или плотную бумагу на противень.

4. Поставить в духовку и подвялить при температуре не выше 60 градусов около 10 часов.

Духовку следует держать слегка приоткрытой для удаления влаги.

5. Затем следует открыть духовку и досушить подвяленные дольки.

Хранить в коробках в сухом помещении.

Мармелад из слив с яблоками

 1 кг спелых (и даже переспелых!) слив, 200 г яблок или 1 ст. сока красной смородины, 600–800 г сахара, 200 г воды.

1. Из слив удалить косточки и размять их в тазике.

2. Добавить сахар, воду, мелко нарезанные яблоки и варить до размягчения.

3. Протереть сквозь сито.

4. Выложить массу на лист фанеры, смазанный маслом, или противень, покрытый промасленной пергаментной бумагой, слоем примерно 2 см и подсушить в слабо нагретой духовке с приоткрытой дверцей.

5. Когда масса застынет, разрезать ее на кубики или ромбики, посыпать сахарной пудрой, хранить в банках, закрытых плотной бумагой.

Если вместо яблок использовать сок красной смородины, то его добавить к охлажденному пюре, после чего снова варить на медленном огне до тех пор, пока не получится густая масса, отстающая при перемешивании от стенок и дна таза.

Мармелад «Ароматный»


Яблочное пюре + облепиховый сок в пропорции 2:1.

1. Смешать яблочное пюре и облепиховый сок.
2. Варить в тазу до испарения большей части влаги.
3. Когда масса начнет отставать от стенок посуды, выложить ее на противень, смазанный жиром, и досушить в слабо нагретой духовке.

Мармелад имеет кисло-сладкий приятный вкус и красивую темно-оранжевую окраску.

Рецепт М. Туркиной

Пастила из калины

 1 кг калины, 4 ст. сахара, 1 ст. воды.

1. Ягоды залить водой, варить до размягчения.
2. В горячем виде протереть через сито.
3. В пюре добавить сахар и продолжать нагревание до образования густой массы, отстающей от дна посуды.
4. Выложить массу тонким слоем на деревянную доску.
5. Сушить на воздухе или в слабо нагретом духовом шкафу.

Пастила из ягод красной рябины



На 1 кг ягод, 1 кг сахара и 1 ст. воды, сахарная пудра для обсыпки.

1. Приготовить горячий 2 % раствор поваренной соли (1 неполная ст. л на 1 л воды). Опустить в него подготовленные ягоды рябины на 2 мин., вынуть и промыть холодной чистой водой.

2. Сложить ягоды в эмалированную посуду, вылить 1 ст. воды, поставить на сильный огонь, довести до кипения, уменьшить огонь и варить до мягкости, помешивая, чтобы масса не подгорела.

3. Снять с огня, слегка остудить и протереть через дуршлаг (или использовать бленд ер).

4. Добавить сахар, поставить на средний огонь и уварить массу при непрерывном размешивании до густоты сметаны.

5. Выложить на пергамент в небольшие формочки и подсушить в духовке при температуре 50–60 градусов.

6. Вынуть из формочек пастилу, обвалять в сахарной пудре и сложить в коробки, перекладывая каждый слой пергаментом.

Хранить в сухом помещении.

Рецепт Г. Кизимы

Пастила из любых садовых ягод

 5 кг ягод, 3 кг сахара.

1. Ягоды засыпать сахаром и оставить на 4 часа, иногда перемешивая.
2. Нагреть массу на слабом огне.
3. Часть образовавшегося сока отлить для любого использования.
4. Остальную массу варить до загустения и отделения от дна посуды.
5. Покрыть доску промасленным пергаментом и выложить на него массу.
6. Разровнять и поставить в горячую духовку.
7. Подсушить, разрезать на небольшие куски, обсыпать пастилу сахарной пудрой.

Хранить в стеклянной банке, обвязав крышку пергаментом. Для пастилы можно использовать ягоды не лучшего качества, например помятые.

Яблочный сыр

 1 кг пюре из яблок, 500 г меда, 250 г сахара.

1. К протертому яблочному пюре добавить 500 г меда и 250 г сахара, гвоздику, мускатный орех и лимонный сок по вкусу. Хорошо перемешать.

2. Массу уварить до загустения, поставив миску в таз с водой. Нагревание прекратить, когда содержимое начинает отслаиваться от дна и стенок миски.

3. Кусок плотной ткани смочить в воде, расстелить на решете и выложить на него массу. Положить гнет и подождать, пока стечет вся жидкость.

4. Твердую оставшуюся массу прямо на полотне поставьте в теплую духовку и запекайте до тех пор, пока сверху не образуется румяная корочка.

На основе отжатой жидкости получается прекрасный компот или кисель.

Сыр очень вкусен, и его можно долго хранить в холодильнике.